02 Juni | Juli | August 2019 5,00 €

finetobacco

Die Welt perfekt genießen

HAVANNA
STADT DER ZIGARREN

DER DIGESTIF
LEBENSELIXIER NACH FETTER OPULENZ

MC CONNELL HERITAGE
DIE RENAISSANCE DER KLASSISCHEN MISCHUNGEN

DICKE DINGER
RINGMASS 54 +

FINE LIFE
GENUSS-INSPIRATIONEN

Champagner & Cigarre gelebt von

Julien de Beaumarchais de Rothschild

VINTAGE BLEND

Davidoff CIGARS

TIME BEAUTIFULLY FILLED

EINE ZIGARRE GEHT NEUE WEGE

DAVIDOFF ROBUSTO REAL ESPECIALES «7»
LIMITED EDITION 2019

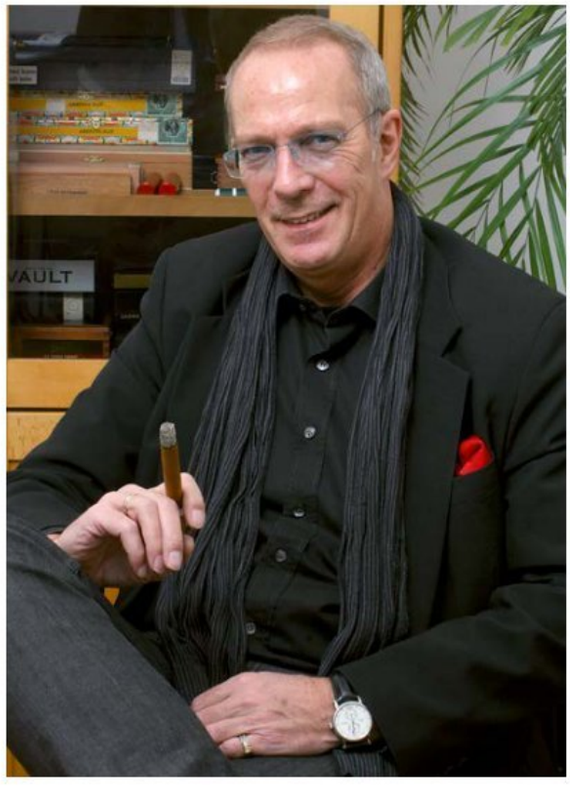
7 VERSCHIEDENE REGIONEN · 7 VERSCHIEDENE TABAKSORTEN

NUR 1 ZIGARRENHERSTELLER DER DIESE IN PERFEKTION MITEINANDER VEREINEN KANN

#davidofficonic davidoff.com

Rauchen kann tödlich sein

UNRUHIGE ZEITEN? ODER ZEIT ZUR BESINNUNG?



Liebe Leserinnen und Leser,

ganz schön was los im politischen Deutschland und in Europa. Eigentlich könnte man sogar von einer weltweiten Aufgeregtheit sprechen, denn überall brennt es und täglich werden wir medial mit Nachrichten versorgt, die staunen lassen. Eher erschreckend sind da die Berichte über kriegerische Auseinandersetzungen und weitere Elendsmomente auf dem Planeten Erde. Irgendwie kommt man sich ganz schön ohnmächtig vor. Die Politik selbst hierzulande hat sich scheinbar vorgenommen, sich komplett mit sich selbst und dem eigenen Personal zu beschäftigen. Da heizen Greta und sogar der junge Mann mit blauem Haar kräftig ein und die Parteien wirken unbeholfen und alt. Talkrunden im Fernsehen offenbaren zusätzlich, dass es sogar an einer kompetenten Debattenkultur fehlt. Da wird lauthals behauptet, ignoriert und sich blamiert. Nestbeschmutzung gehört zum Geschäft und nur ganz wenige Protagonisten überzeugen mit Logik, Sachverstand und Kompromisswillen. Der erwachsene Leser, Zuhörer oder Zuschauer wendet sich aufgrund dieser Fülle von ungelösten Problemen dann auch lieber seiner eigenen kleinen Welt. Verständlich.

Ich möchte Sie mit diesem Ausflug in das Politikgeschehen wirklich nicht langweilen, aber es besteht ja durchaus die Wahrscheinlichkeit, dass wir alle von diesem Sog erfasst werden. Wer weiß, ob nicht eine nächste Kampagne gegen das Rauchen mit dem Erreichen von Klimaschutzzielen verbunden wird? Dann „Gute Nacht“, denn dieses Thema ist inzwischen ein Selbstläufer. Neulich sah ich sogar einen Aufkleber „Make this Planet GRETA again“. Unsere Leserinnen und Leser von FINE TOBACCO haben alle ein Erwachsenenalter erreicht. Wir haben Erfahrungen. Wir genossen Erziehung und sind in der Lage, eine eigene Meinung zu haben. Gute Voraussetzungen also. Und doch werden auch wir in das Heer der bedingungslos Folgenden getrieben. Ich will das nicht! Wir berichten also weiterhin über die Lust am Genuss. Wir begegnen vielen Menschen, die mit uns der Meinung sind, dass sich Genuss und gesellschaftliches Miteinander nicht gegenseitig ausschließen. Und deshalb wünschen wir Ihnen auch mit dieser Ausgabe von FINE TOBACCO wieder echtes Lesevergnügen.

Besuchen Sie neue Smoking Rooms, lernen Sie einen überaus interessanten und sympathischen Baron de Rothschild kennen, entdecken Sie Havanna mit Claudia Puszkar und stöbern Sie im aktuellen Cigarren-Tasting bei den ganz „Dicken Dingern“ herum. Zum Abschluss gönnen Sie sich dann noch einen feinen Digestif, die wir Ihnen gerne vorstellen. Jens Meyer hat auch noch eine tolle Spezialität für Pfeifenfreunde vorbereitet – lassen Sie sich überraschen. Genau wie von unseren Ideen für beste Genuss-Oasen, die Sie besuchen sollten. Oder Sie lassen sich von Rüdiger Joswig und Claudia Wenzel inspirieren und reisen zu geheimnisvollen Orten.

Kein Geheimnis ist, dass wir Ihnen stets Genussvolles servieren möchten, damit Sie der Hektik des Tages und den zahlreichen apokalyptischen Nachrichten ein gutes Maß Gelassenheit und Souveränität entgegensetzen. Menschen wie Sie braucht das Land.

In diesem Sinne grüße ich herzlich

Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber
FINE TOBACCO

FINE LIFE
37

06

18

Pipe Tobacco Made in EU · Net Wt. 1.76 oz · 50g
Robert McConnell
since 1848
PICCADILLY CIRCUS
Rauchen ist tödlich
Wollen Sie aufhören? Die BZgA hilft:
Tel.: 0800 8 313131 (kostenfrei),
www.rauchfrei-info.de
66

28
BALMORAL
Oscuro
Añejo XO
GORDO

56
DOMAINE DE CHARRON
1989
GINGERLIO
Pâpidoux
Calvados
V.S.O.P.

24

INHALT

03 EDITORIAL

06 SMOKING ROOMS
in Düsseldorf und der Champagne

10 MAGAZIN
Meisterwerke & Glücksgefühle

16 FINE PAIRINGS
Ein bisschen „tiki“ mit Rum und Cognac

18 PORTRAIT
JULIEN DE BEAUMARCHAIS DE ROTHSCHILD
Der Wein- und Champagner-Baron hat Lust auf Cigarre

24 SERIE: HAVANNA – HABANA STADT DER ZIGARREN XVI
Die Manufaktur des José Suárez Murias im Palacio Villalba

28 CIGARREN-TASTING
Gordo & Co.

37 FINE LIFE
Mit Claudia Wenzel und Rüdiger Joswig auf magischen Spuren / Best Places von Südtirol bis Kuba

56 DIGESTIFS
Hochprozentiges für die perfekte Verdauung

62 GENUSSINTERVIEW
Stefanie Hehn, die Chef-Sommelière des Fontenay in Hamburg

66 PFEIFENTABAK
Robert Mc Connell Heritage – der Vergleich mit dem Vorgänger

70 TREFFPUNKTE
Cooking for Friends und „Highland-Tasting“ für Whisky-Fans

10

Impressum

HERAUSGEBER + VERLEGER
Bodo Meinsen

VERLAG
MMM Medien Marketing Meinsen
Inhaber: Bodo Meinsen
Chiemseering 11
D-85551 Kirchheim bei München
Tel.: +49(0)89-90 52 90 72
Fax: +49(0)89-90 52 90 73

Redaktion: Der Genussverlag
Theresienstr. 66 Rgb.
D-80333 München
Tel.: +49(0)89-80 07 61 41
Fax: +49(0)89-81 00 96 84

CHEFREDAKTEUR
Bodo Meinsen (V.i.S.d.P.)
meinsen@genussverlag.com

TEXTCHEF
Peter Gabler
redaktion@genussverlag.com

ART-DIRECTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

MITARBEITER DIESER AUSGABE
Jens Meyer, Claudia Puszkar, Stephan Rack

BILDREDAKTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

FOTOGRAFEN DIESER AUSGABE
Palla Marco, Schneider Press: Erwin Schneider, Studio Jan Roeder

Titelfoto:
Schneider-Press

REDAKTIONSASSISTENZ
Petra Meinsen

ANZEIGENLEITUNG
Bodo Meinsen

VERTRIEB & ABONNEMENT-BESTELLSERVICE
MMM Medien Marketing Meinsen
Fax: +49 - (0)89 - 90 52 90 73
E-Mail: petra@medien-marketing-meinsen.de

DRUCK:
KASTNER AG das medienhaus
Schlosshof 2-6, D-85283 Wolnzach

ABONNEMENT-JAHRESBEZUGSGEBÜHR:
20,00 Euro (4 Ausgaben)
Anzeigenpreisliste auf Anfrage.

Alle Rechte vorbehalten. FINE TOBACCO und alle darin enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Eine Verbreitung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages zulässig. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

LIVING HOTEL DE MEDICI
DÜSSELDORF

Es ist ein Stadthaus, ein Kloster, ein Palasthotel, ein Museum, eine Zeitreise – eine Adresse und doch viel mehr. Mit seiner klassizistischen von Schinkel entworfenen Fassade ist das neobarocke Gebäude ein Haus mit bewegter Geschichte, werden hier große Kunstschätze der europäischen Geschichte erlebbar für die Gäste aus aller Welt gemacht. Denn das Living Hotel De Medici hebt die Begrifflichkeiten ‚Bestlage' und ‚Luxusherberge' auf eine neue Ebene: Mitten in der Düsseldorfer Altstadt, am Andreasquartier, neben der Deutschen Oper, der Königsallee und der Rheinpromenade. Der Charme der Inneneinrichtung ist geprägt von originalen Kunstgegenständen aus der Privatsammlung der Inhaberfamilie. Es ist das erste Museum in dem man schlafen und auch rauchen kann! Das Living Hotel De Medici lebt Gastfreundschaft par excellence und zeigt so viel Kunst, wie kein anderes Hotel in der Region. Selbst in der Cigar-Lounge mit der imposanten Pfeifensammlung!

Living Hotel de Medici
Mühlenstraße 31
D-40213 Düsseldorf
Tel.: + 49 211 16 09 20
E-Mail: medici@living-hotels.com
www.living-hotels.com

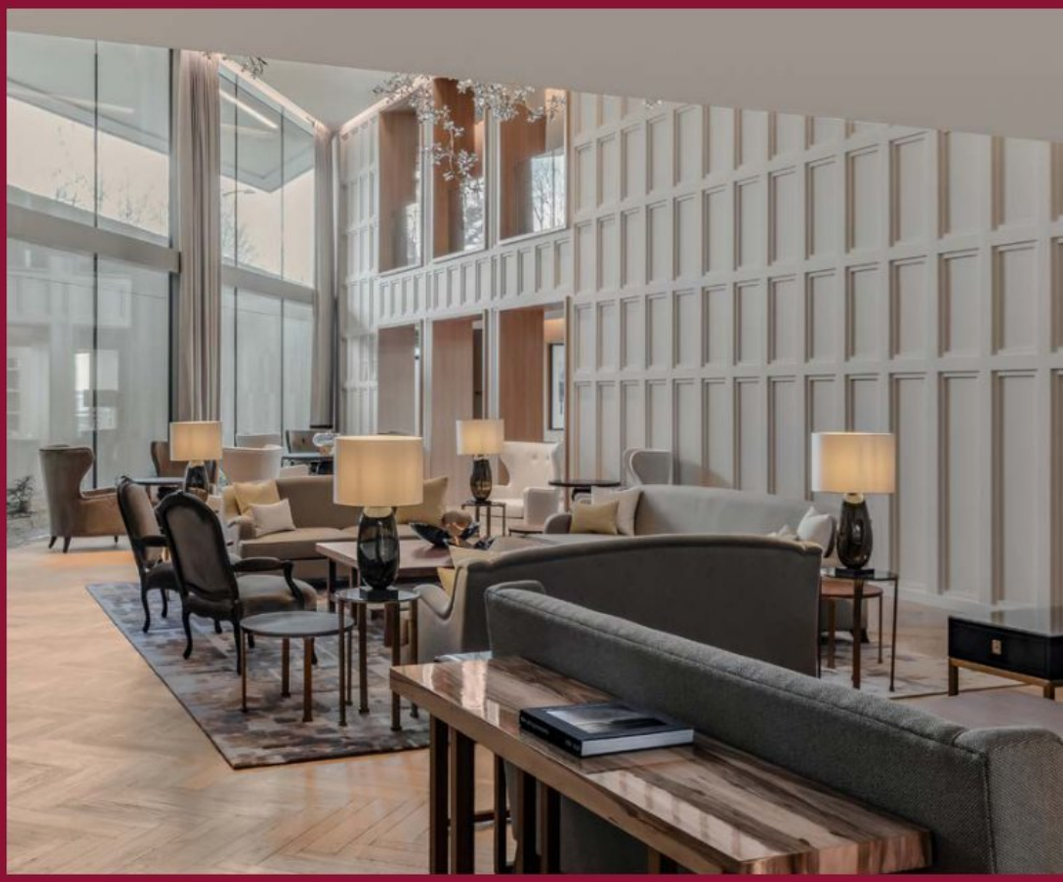
THE ART OF SMOKING

DAS IST SELBST FÜR PASSIONIERTE CIGARRENLIEBHABER UNGEWOHNT: RAUCHEN IN EINER ART MUSEUM. IN DÜSSELDORF IST DAS MÖGLICH. DASS MAN ZWISCHEN CHAMPAGNERREBEN BLAUE KRINGEL IN DIE LUFT BLASEN KANN IST ZWAR NICHT AUSSERGEWÖHNLICH, ABER IMMER WIEDER CHARMANT.

ROYAL CHAMPAGNE HOTEL
CHAMPILLON, FRANKREICH

In Form eines modernen Amphitheaters thront das Royal Champagne Hotel & Spa inmitten der Weinberge. Einst war das Anwesen eine Poststation aus dem 19. Jahrhundert, in der der Legende nach sogar König Charles X von Frankreich Zwischenstation gemacht haben soll, bevor er zu seiner Krönung nach Reims weiterreiste. Von überall öffnet sich ein fantastischer Blick über das Tal der Champagne. Die Lobby ändert sich im Wechsel der Jahreszeiten. Im Herbst dominieren die satten Farben der Weinlese, im Winter wärmt behaglich der moderne Kamin aus Stahl, Stein und Glas. Das ist übrigens der einzige Platz, wo man seine Cigarre rauchen kann. Im Sommer ist es natürlich auf den großzügigen Terrassen kein Problem.

Royal Champagne Hotel & Spa
9 rue de la république
F-51160 Champillon
Tel. + 33 3 26 52 87 11
www.royalchampagne.com



Meisterwerke & Glücksgefühle

Die stellen sich ein mit den richtigen Pralinen, der coolen Ice Cream, dem Sommer-Tabak, im Premium-Weinkeller, den kubanischen Cigarillos und den Trendfarben Ultra Violet und Rosé

Perfekte Balance einer harmonischen Mischung

Über 150 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Pfeifentabaken zeichnen die Amphora Pfeifentabake aus, Blends aus dem Hause Mac Baren, die über Arnold André auch deutschen Pfeifentabakliebhabern zugänglich sind. Mit dem Amphora Burley macht Mac Baren das Quintett der Amphora Pfeifentabake komplett. Burleytabak ist bekannt für sein natürliches Tabakaroma, das im Amphora Burley durch die Zugabe eines Hauchs Virginiatabaks perfekt ausbalanciert wird. Noten von Kakao und Nüssen verbunden mit der Süße des Virginias, allesamt dezent in Stärke, Duft und Geschmack, machen die Melange zu einem attraktiven Rauchgenuss für jede Tageszeit. Der Amphora Burley punktet auch in Sachen Stopfen und Abbrennen, was insbesondere am besonderen Schnitt, dem Ready Rubbed, liegt. Nach Pressung und Reifung des Tabaks werden die Blöcke in Streifen geschnitten und aufgelockert. Der Ready Rubbed Tabak kann direkt in die Pfeife eingebracht werden.

www.mac-baren.com | www.alles-andre.de

Davidoff Exclusive Germany

Davidoff setzt seine streng limitiertes Programm der exklusiven Editionen mit seinen Distributionspartnern fort. Handgerollt von Master Blendern erfreuen diese Editionen eine Handvoll Aficionados mit einer wirklich einzigartigen Cigarren Erfahrung. "Davidoff Exclusives sind extrem beliebt bei unseren Partnern. Da können sie ihren Aficionados die localen Vorlieben anbieten, un wunderschönen persönlichen Kisten," sagt Edward Simon, Chief Marketing Officer bei Oettinger Davidoff. Die Cigarren im Robusto Format sind Original-Blends aus Mexiko, Nicaragua, Ecuador und Dominicanischer Republik. Für Deutschland stehen 500 Kisten zur Verfügung. **www.davidoff.com**

Das erste Kochbuch zur Trauminsel Sardinien

Sie ist die zweitgrößte Insel im Mittelmeer und für viele Italiens schönste: Sardinien. Beliebt wegen des azurblauen Meers, den weißsandigen Stränden, dem urwüchsigen Landesinneren – und der fantastischen Küche. Für alle, denen die Zeit zum nächsten Urlaub zu lang wird, kommt hier ein kulinarischer Lückenfüller: eine fotografische Rundreise entlang der Küste Sardiniens und durch das Landesinnere, begleitet von 85 Originalrezepten. Traditionelle Gerichte stoßen auf neue Interpretationen und spiegeln so die kulinarische Vielfalt Sardiniens wider. Eine Inspiration zum Nachkochen und für den nächsten Urlaub. Mit seinen herrlichen Landschaftsaufnahmen und Menschenporträts ist La Cucina Sarda nicht nur ein Kochbuch sondern auch gleichzeitig ein Reisebildband.

Herbert Taschler, Udo Bernhart

www.verlagshaus24.de

Heiße Challenge für Sprücheklopfer.

Dass man den Genuss einer Zigarre mit einem Augenzwinkern verbinden kann, beweist die Independence Cigar schon seit 1998! Die rauchfertige Tubenzigarre zum Impuls-Preis versteht es dabei immer wieder, sich saisonal und thematisch passend in Szene zu setzen. In 2019 geht es richtig heiß her. In diesem Jahr dient das Dauerbrennerthema BBQ als Gewinnspielaktion. Passend zum lockeren Ton der Independence Cigar können Gewinnspiel-teilnehmer markige Grillsprüche und Grillfotos in den Lostopf einbringen. Es winken zwei Independence Defender Grills in Jeep Optik.

Einsendeschluss ist der 30. Juni 2019

www.independencecigar.de

Ahoy Summer! Die Rattray's Summer Edition 2019

Im Jahre 1880 wurde Charles Rattray in Schottland geboren. Schon in jungen Jahren fand er seine Heimat in Dundee, der damaligen Hochburg der Tabakindustrie. Das »House of Rattray« war von Anfang an eine Erfolgsgeschichte. Seine Tabake gewannen schnell an Beliebtheit und die Nachfrage nach neuen Mischungen wurde immer größer. Zweifellos war das rauschende Meer ein großer Quell an Inspiration für ihn. Seine Enkel waren es, die berichteten, dass viele seiner herausragenden Mischungen, die sich auch hundert Jahre später noch großer Beliebtheit erfreuen, an der See entstanden. Die »Summer Edition 2019« im maritimen Design ist eine Hommage an Charles Rattray's Liebe zur See. Ein Tabak, der Ihren Gaumen hofieren wird, um am Ende dessen Gunst zu gewinnen... frische Brise inklusive!

www.kohlhase-kopp.com

Der neue Masseto-Weinkeller – Ein architektonisches Meisterwerk

"Der Weinkeller ist eine Hommage an die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft von Masseto. Er feiert die unglaubliche Geschichte eines Weins, der niemals existieren sollte ", so Giovanni Geddes da Filicaja, CEO von Masseto. „Jahrelange Planung und Mühe wurden nicht gescheut, um das richtige Zuhause für den Masseto zu schaffen. Eines, in das die Erfahrung von drei Jahrzehnten eingeflossen ist, wobei jeder Aspekt so gestaltet wurde, dass er jeder noch so kleinen, minutiösen Anforderung des Keller-Teams gerecht wird". Für die architektonische Grundstruktur wurde vor Ort gegossener Beton verwendet. Im Inneren dominieren klare Linien aus Glas und Stahl, die durch Reihen von Eichenholzfässern ausgeglichen werden. Im Herzen des Komplexes befindet sich die Schatzkammer des Anwesens "Masseto Caveau". Unter perfekten Lagerbedingungen werden hier die Flaschen aller Jahrgänge seit 1986 aufbewahrt. Jede Flasche liegt in einer eigenen Vorrichtung aus Edelstahlgeflecht. Besser kann man die Geschichte des Weinguts nicht demonstrieren. Der Jahrgang 2018 ist der erste, der in der neuen Kellerei unter der Aufsicht der neuen Kellermeisterin Eleonora Marconi vinifiziert wurde.

Die neuen Habanos-Selektionen

Gleich zwei neue Selektionskistchen mit jeweils fünf Cigarren (in Tubos) und sechs Cigarren im beliebten Petit Corona-Format lassen Aficionados nun die Vielfalt der Stärken und Aromen der Habanos erleben. Die Selección Petit Coronas enthält sechs Cigarren im gleichnamigen Format (Länge 129 mm, Ringmaß 42) der Marken: Montecristo, Partagás, Romeo y Julieta, H.Upmann, Rafael González und Bolívar.

Die Selección Petit Coronas Tubos enthält fünf Cigarren der Marken Montecristo, Romeo y Julieta, Hoyo de Monterrey, Bolívar und Punch in den praktischen Aluminium-Tubos.

Die außen in einem warmen Braunton gestalteten Packungen eignen sich perfekt als Präsent für anspruchsvolle Cigarrenliebhaber oder für Aficionados, die die geschmackliche Vielfalt der traditionsreichen Habanos-Marken erleben möchten. Die innovative Packung öffnet sich durch Auseinanderziehen. Diese Selektionen werden ausschließlich von 5THAvenue angeboten, dem Offiziellen Alleinimporteur von Habanos für Deutschland, Österreich und Polen, der in diesem Jahr sein 30jähriges Firmenjubiläum begeht.

www.5thAvenue.de

Elegante Komplexität für ein charakterstarkes Genusserlebnis

„Die CARLOS ANDRÉ AIRBORNE begeistert dynamische, junge und junggebliebene Aficionados, die offen sind für Neues und das Besondere suchen. Nicht nur Qualität, Geschmack und Aroma haben oberste Priorität, sondern auch Individualität. Unsere neue AIRBORNE Toro eröffnet selbstsicher eine weitere Dimension und überzeugt durch ihre elegante Komplexität", so Petra Lindenschmidt, Vice President Arnold André Dominicana. Charaktervoll und voluminös ist der „Take off", der die reiche Aromenvielfalt dieser aparten Komposition von Anfang an in Szene setzt. Die ausgeprägten Aromen von ausgereiften Früchten mit der unverwechselbaren sanften Süße ergänzen sich in einem aufregenden aber ausbalancierten „Steilflug" sofort kontrastreich mit der feinen Herbe von Zartbitterschokolade. Die Toro lässt sich ohne „Turbulenzen" entspannt genießen und ermöglicht einen erfüllten Rauchgenuss voller Charakter, aber ohne Schwere. Präsentiert in der unverwechselbaren, in elegantem Rot gehaltenen, magnetverschlossenen Schatulle im puristischen Design mit mattsilbern schimmerndem CARLOS ANDRÉ-Signet ergänzt sie die Auswahl der AIRBORNE -Serie.

www.carlos-andre.com

Der roséfarbene Juwel der Bodegas Ramón Bilbao

Es hat sich mittlerweile herumgesprochen: Ramón Bilbao produziert nicht nur ausgezeichneten Rot- und Weißwein, sondern auch exzellenten Rosé.

Lalomba Rosado ist ein außergewöhnlicher Sommerwein für den anspruchsvollen Gaumen, der aber auch das ganze Jahr ein hervorragender Begleiter ist. Der hellstrahlende, pfirsichrosa Lalomba Rosado öffnet sich mit klaren, sehr feinen Noten in der Nase. Das komplexe Nuancenspektrum bietet eine breite Aromenvielfalt von weißfleischigen Früchten, Noten von frischen Schnittblumen sowie Zitrusfrüchten mit Anklängen von roten Beeren. Insgesamt ergibt sich ein harmonischer, ausbalancierter Wein mit jugendlichem Schwung, der mit der Zeit an Komplexität reift. Der neue Jahrgang Lalomba Rosado 2018 ist jetzt auch in Deutschland verfügbar und wird von der Mack & Schühle AG Weinwelt vertrieben.

www.bodegasramonbilbao.es/de

Die neue Trendfarbe: Ultra Violet

Inspiration trifft kulinarischen Lifestyle: Ausdrucksstark, geheimnisvoll und dabei gleichzeitig edel, modern und natürlich im klassischen Le Creuset-Look – so präsentiert sich der neue Farbtrend Ultra Violet des französischen Premiumlabels. Gusseiserne Bräter und Pfannen, Poterie-Produkte und Accessoires in Ultra Violet ziehen die Blicke bei Tisch und in der Küche magisch an. Vielschichtig und trotz aller Sensibilität selbstbewusst vermittelt die komplexe Trendfarbe eine emotionale Stärke, die Genießer über den Dingen stehen lässt. Le Creuset inszeniert Ultra Violet als Teil der Freestyle-Kampagne 2019. Genussvoll und kreativ zu kochen und zu essen gehört zum modernen Lifestyle. Groß im Kommen: Obst und Gemüse in Lila haben eine antioxidative Wirkung.

www.lecreuset.com

Luicella's spannende Ice Cream

Ob kalter Kaffee wirklich schön macht, ist fragwürdig. Dass er richtig gut schmecken kann jedoch nicht, wie das hanseatische Kultlabel Luicella's Ice Cream mit seiner neuen Kreation Cold Brew zeigt. Ganze 19 Prozent kalter Kaffee, der speziell für dieses Eis entwickelt wurde, geben der Sorte ein erfrischend intensives und vollmundiges Aroma. Gepaart mit der typischen und einzigartigen Luicella's-Cremigkeit ist eiskalter Genuss garantiert. Wer es eher fruchtig mag, wird die zweite Neuheit lieben: Mango Maracuja Himbeersoße. Schon die leuchtenden Farben verraten, dass hier eine echte Geschmacksexplosion auf den Gaumen wartet. Denn in dem veganen Sorbet treffen Mango, Maracuja sowie Himbeersoße aufeinander und vereinen sich zu einem exotisch-fruchtigen Eistraum, der nach Urlaub schmeckt. Beide Sorten sind ab sofort bundesweit in ausgesuchten Rewe- und Edeka-Filialen erhältlich. Luicella's ausgefallenen Eiskreationen bestehen zu 100 Prozent aus natürlichen Zutaten. Ins Eis kommen nur frische Milch, Sahne oder Joghurt sowie frische Früchte. Komplett verzichtet wird dagegen auf Aromen und Farbstoffe.

www.luicellas.de

Punch Mini Cigarillos – 100 % Tabak und 100 % Kuba

Noch mehr Neues von Punch: neu im Standardsortiment der Minis Cubanos sind ab sofort auch die Punch Mini Cigarillos. Neben Cuba, Spanien und Andorra werden diese neuen Premiumcigarillos nun ab Anfang Juni auch exklusiv in Deutschland verkauft. Punch Mini präsentieren sich in einem eleganten 20er Metalletui und sind damit die einzigen Premiumcigarillos im Minis Cubanos Standardsortiment, die in einem Metalletui angeboten werden. Diese Verpackung war bisher ausschließlich den limitierten Editionen vorbehalten. Die Punch Minis bestehen aus einer Auswahl feinster Tabake aus der Vuelta Abajo, der Heimat des Tabaks, der zum besten der Welt zählt.

www.5thAvenue.de

Zukunft braucht Herkunft! Herkunft ist Heimat...

Davon ist Hans Jörg Bachmeier, Fernsehkoch und Küchenchef des „Blauen Bock" im Herzen Münchens überzeugt. In „Heimat schmeckt am besten" geht es um mehr als nur Rezepte, hier geht es um Handwerk. Nicht nur das Kochen als Handwerk, sondern auch uralte bayerische Traditionsberufe. Wir gehen mit Hans Jörg Bach-meier auf die Reise durch seine Heimat – vom Schmied, dem Geissler Josef, über den Säckler bis zum Alphornschnitzer. Und von der „Hirschledernen" bis zum Hirschragout. Der Koch versteht es, die bayerische Küche mit der internationalen in Einklang zu bringen. Rezepte wie „Bayerisches Gemüse-Tempura" als auch „Salsiccia-Tomatensuppe mit Quarkno-ckerl" überraschen und überzeugen. „Heimat schmeckt am besten" ist klassisch nach Vorspeisen, Nudel- und Gemüsegerichten, Fisch & Meeresfrüchten, Fleisch, Geflügel & Wild und Desserts aufgeteilt. Hans Jörg Bachmeier ist eng mit seiner Heimat Bayern verbunden – diese Liebe zu Tradition, Regionalität und Küche werden auf 160 Seiten vereint.

www.zsverlag.de

Von den sonnengeküssten Orangenhainen Südspaniens

Tanqueray Flor de Sevilla ist ein einzigartiger Gin. Durchdrungen von den Aromen der bekannten Zitrusfrucht aus Sevilla spricht er besonders diejenigen an, die auf der Suche nach einem köstlichen Aperitif und neuen Geschmackswelten sind. Beim Tanqueray Flor de Sevilla trifft der Geschmack der Bitterorange auf feinsten Gin und kreiert ein einzigartiges Geschmackserlebnis – das herb-süße Profil mit Noten von Mandarine und Koriander sorgt für einen perfekten Sommer-Twist im Lieblings- Gin & Tonic. Die goldenen Bernstein- und Orangentöne rufen Erinnerungen an unvergessliche Sonnenuntergänge hervor und der bittersüße Geschmack entführt auf eine Geschmacksreise direkt in die legendären Orangenhaine Südspaniens.

Auch wenn Tanqueray Flor de Sevilla eine spannende Ergänzung zur Gin-Landschaft ist, geht die Verwendung von Sevilla-Orangen auf die Wurzeln von Tanqueray zurück; bereits Markengründer Charles Tanqueray verwendete die weltberühmten Orangen in seinen Originalrezept der 1830er Jahre.

Anita Robinson, Europe Category Director für Gin: „Tanqueray Flor de Sevilla ist etwas wirklich Neues in der Welt des Gins und spiegelt unsere Hingabe und Liebe zur Geschmacksinnovation wider. Wir haben die Qualität von 200 Jahren Tanqueray-Erbe mit einem frischen, neuen Geschmack kombiniert, der den Geist von Sevilla in einem perfekt ausgewogenen Gin einfängt. Das Ergebnis ist unglaublich spannend und wir sind sicher, dass viele Gin-Liebhaber in diesem Sommer Lust haben werden einen Spritzer Sevilla in ihr Leben zu bringen."

www.diageo.com

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft...

Wer einmal Pralinen selbst gemacht hat weiß auch, dass die kleinen Schokoladenkunstwerke gleich doppelt so gut schmecken, wenn man sie selbst gezaubert hat. Do it yourself-Pralinen gehen nicht so easy wie das Frühstücksei, aber es ist auch nicht soo tricky wie man vielleicht meint. Was man dazu braucht sind eine Portion Zeit, Lust auf Neues, eine ordentliche Prise "nichts kann wirklich schiefgehen"-Hobbybäcker-Mut, Freude am Backen, eine Handvoll guter Zutaten... und gerne einen Schuß RumChata. Denn mit dem Cremelikör-Newcomer aus den USA lassen sich nicht nur jede Menge feiner Drinks und Cocktails zubereiten, sondern auch extrem feine Desserts und Naschereien. Wenn man die Pralinen nicht selbst machen will, gibt es die Pralinen Fee, Kerstin Spehr (www.pralinen-schule.de), die die RumChata Pralinen auch jederzeit herstellen würde. Mindestabnahme Menge wären 42 Stück für eine Packung für ca. 50 Euro. Für den gelingsicheren "Mit Schuß"-Einsatz in der süßesten aber auch höchsten Disziplin der Küche verantwortlich ist die raffiniert abgestimmte Rezeptur: fünffach destillierter karibischer Rum, feinste Sahne aus Wisconsin und von Hand verlesene, ausgewählte Gewürze aus aller Welt wie Zimt und Vanille, das besondere Pralinen-I-Tüpfelchen.
Kontakt bei Interesse ist ihre Webseite oder Telefon 089 - 12111690

Zu Gast bei Joya de Nicaragua

Die älteste Zigarrenmanufaktur Nicaraguas lud gemeinsam mit Arnold André – The Cigar Company zehn Fachhändler aus ganz Deutschland in das Land der Vulkane und Seen ein. Auf der einwöchigen Erlebnisreise lernte die Gruppe Land und Leute kennen und tauchte tief in Tabak- und Zigarrenthemen ein. Von der Saat des Tabaks bis zur fertigen Zigarre haben die Teilnehmer jeden Schritt durchlaufen und natürlich auch selbst Zigarren gerollt. Die Führung durch die Manufaktur von Joya de Nicaragua übernahm Präsident Juan I. Martínez höchst persönlich.

www.alles-andre.de

Punch Preferidos der Edición Regional für 5th Avenue

Punch ist eine der ältesten Marken von Habanos. Don Manuel Lopez von Juan Valle & Co. gründete diese Marke Mitte des 19. Jahrhunderts mit Blick auf den gewinnbringenden britischen Markt. Dort feierte zu dieser Zeit eine gleichnamige Satirezeitschrift große Erfolge. Ein zufriedener Mr. Punch, jener Clown, der das Magazin repräsentierte, ist noch immer mit einer Cigarre in der Hand auf jeder Kiste zu sehen.

Nachdem in den vergangenen Jahren einige Cigarren der Marke Punch eingestellt wurden, wählte 5THAvenue nun zum zweiten Mal nach 2012 (Punch „Sir John") ein Format dieser traditionsreichen Marke als exklusive Edición Regional aus. Der Name lautet „Preferido", was im Spanischen für „Publikumsliebling" steht. Von diesen Cigarren wird es lediglich 10.000 Kisten à 10 Stück geben, die individuell nummeriert sind. Die Cigarren tragen den für Ediciones Regionales typischen zweiten Ring mit dem Aufdruck „Exclusivo 5ta Avenida", der spanischen Bezeichnung für 5THAvenue. Sie werden in allen drei Märkten im Vertriebsgebiet des Offiziellen Alleinimporteurs für Deutschland, Österreich und Polen angeboten. **www.5thAvenue.de**

Orte, an denen das Glück der Sehnsucht begegnet

Reisen soll glücklich machen. Die beiden Weltenbummler Tanja und Christian Roos von Nectar & Pulse entdecken vermeintlich bekannte Gebiete auch mithilfe ihrer vor Ort lebenden Seelenverwandten immer wieder neu. In ihrer Buchserie „Glücklich in ..." versammeln sie all ihre Erfahrungen, ihre Tipps und Anregungen zu Kultur, Essen und Trinken, Shops, Natur und Ausflügen oder Must See und lassen so den Leser an ihren Entdeckungen teilhaben.

Bayerns Hauptstadt München vereint alt und neu in sich, und lockt jedes Jahr Massen von Besuchern an. Bunt und aufregend ist hier das Leben. „Glücklich in München" führt den Leser durch die Stadt zu den unbekannteren Winkeln und Wegen – und in die Rückzugsorte der bayrischen Umgebung mit ihren paradiesischen Seen und Bergen. Ein glücklicher Tag in München kann alles beinhalten: Museen und Moderne, Natur sowie Kultur, bayrische Biergärten, regionale Küche und nahbare Geschichte.

„Glücklich in der Toskana" zeigt, wie man das „Dolce Vita" so richtig auskostet: In den malerischen ländlichen Regionen im Chianti, in Arezzo und Florenz ebenso wie in den historischen Städten Siena, Lucca oder San Gimignano. Ob beim idyllischen Baden in der Quelle Bagni di Petriolo oder bei einem Glas Wein in der Fattoria La Vialla in der Nähe von Aresszo, überall ist das süße italienische Leben zum Greifen nah.

www.sz-shop.de

Neue Habanos Lounges in Baden-Württemberg

Drei neue Habanos Lounge gibt es jetzt in Baden-Württemberg. Verliehen wurde diese Auszeichnung an die Stuttgarter Bar Jigger&Spoon, die Ta Os Skybar in Schorndorf und die Augusto-Lounge im Bad Wimpfener Tabakwarenfachgeschäft Cigardeluxe. Alle drei Lokalitäten bieten geradezu ideale Voraussetzungen für anspruchsvollen Cigarrengenuss und erhielten deshalb die Auszeichnung von 5TH Avenue, dem Offiziellen Alleinimporteur von Habanos in Deutschland, Österreich und Polen. Ziel des Konzepts Habanos Lounge und Habanos Terrace ist es, Genuss-Oasen für Cigarrenliebhaber auszuweisen oder zu schaffen. Dazu zählen zum Beispiel Restaurants, Bars oder Hotels in Bundesländern mit liberalem Nichtraucherschutz. Der Titel einer „Habanos Lounge" wird dabei für Innenräume verliehen. Rauchgelegenheiten im Außenbereich erhalten den Titel „Habanos Terrace". Wie bei den „La Casa del Habano", den „Habanos Specialist" und den „Habanos Point" sollen die Titel einer „Habanos Lounge" oder einer „Habanos Terrace" für den Aficionado eine Art „Garantie" darstellen. Um diesen Titel zu bekommen, müssen deshalb bestimmte Voraussetzungen erfüllt sein. Das wichtigste Kriterium ist, dass Cigarrenraucher erwünscht sind! Eine weitere Voraussetzung ist ein gut sortiertes und gepflegtes Cigarrenangebot. Mindestens die Hälfte des angebotenen Cigarrensortiments muss aus Habanos bestehen. Wichtig ist auch, gut geschultes Personal im Bereich Cigarre vor Ort zu haben, das den Gästen bei der Auswahl und dem Service rund um die Cigarren hilfreich zur Seite steht.

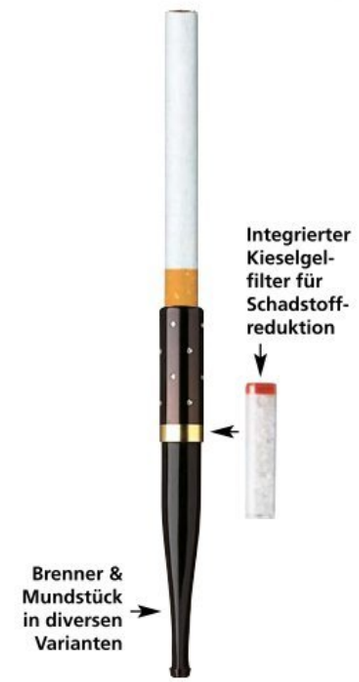
www.5thAvenue.de

ENJOY SMOKING

Zigarettenspitzen

mit Filter

SEIT 1932



denicotea

www.denicotea.de

FINE PAIRINGS

PERDOMO FACTORY TOUR BLEND SUN GROWN TORRO & H BY HINE COGNAC VSOP

Sauber verarbeitet und schön anzusehen. Duftet leicht nussig schokoladig und nach leichtem Kaffee. Die von Nick Perdomo gewohnte Qualität. Eine Zigarre, bei der keine Wünsche offen bleiben. Im Hintergrund ist über den gesamten Rauchverlauf eine leichte Würzigkeit zu schmecken die sich sehr gut in das gesammt Bild einfügt. Lecker! Dazu passend, der H by Hine Cognac VSOP. Er ist eine Komposition von über 15 Cognacs aus der Fine Champagne. Am Gaumen erkennt man Jasmin, Iris, Vanille und Nelken. H by Hine ist ein äußerst lebendiger Cognac mit einem besonders samtigen Charakter. Gönnen Sie sich den Klassiker doch mal als „French Mule“ mit Ginger Beer und Limettensaft – im stilvollen Kupferbecher...

Deckblatt	*Nicaragua Jalapa*
Umblatt	*Nicaragua Condeja*
Einlage	*Nicaragua Esteli*
Länge	*152 mm*
Gauge	*20,6 mm*
Vertrieb	*Don Stefano*

HÖCHSTE ZEIT, DEM GESCHMACKS-SPEKTRUM WIEDER MAL EIN PAAR NEUE ASPEKTE ZUZUFÜGEN. ABSOLUT IM TREND SIND COGNAC-COCKTAILS, DIE DER IN DIE TAGE GEKOMMENEN SPIRITUOSE EINEN MODERNEN TOUCH VERLEIHEN. DAS KARIBIK-GEFÜHL, DAS DER MAHIKI VERBREITET, LÄSST UNS IN DIE BUNTE TIKI-WELT EINTAUCHEN... SIND WIR NICHT ALLE EIN BISSCHEN TIKI?

Text: Heinz Putschies Fotos: Studio Röder, Adobe Stock und Hersteller

ROMA CRAFT INTEMPERANCE ROBUSTO EXTRA & MAHIKI RUM-LIKÖR COCONUT

Die „Breach of Peace" besticht durch erdige, würzige Lederaromen. Nie bitter, perfekt vearbeitet und bis zum Schluss ein Top-Smoke! Jetzt schon ein Klassiker der New-School Zigarren Welt, kann sie durchgehend mit hervorragender Qualitat überzeugen. Diese Brazil Araparica Robusto ist ungezügelt, direkt und aromenintensiv. Großartiger Smoke!
Der exotische Mahiki Likör Coconut auf Rum Basis ist eine Spirituose, die Kenner und Einsteiger gleichermaßen beglücken wird. Es handelt sich hier um einen Blend aus Destillaten mehrerer Länder. Rum aus Jamaika, für seinen schweren und kraftvollen Stil mit deutlichen Esternoten bekannt, gesellt sich zu Rum aus Polynesien, der seltener ist. Abgerundet wird das Ganze durch Kokosnüsse aus Samoa, die der Aromatisierung dienen. Genießen Sie den Mahiki sowohl für sich allein und gut gekühlt, als auch zum Mixen von Cocktails und Longdrinks.

Deckblatt	*Brasilien Arapiraca*
Umblatt	*Indonesia*
Einlage	*Dom. Rep. / Nicaragua*
Länge	*127 mm*
Gauge	*22,2 mm*
Vertrieb	*August Schuster GmbH*

JULIEN DE BEAUMARCHAIS DE ROTHSCHILD

Der Wein- und Champagner-Baron mit Lust auf Cigarre

JULIEN DE BEAUMARCHAIS DE ROTHSCHILD IST EIN BESONDERS FREUNDLICHER UND LEBENSLUSTIGER MANN. ER IST DER JÜNGERE SOHN DER BARONIN PHILIPPINE DE ROTHSCHILD UND AUS ZWEITER EHE MIT DEM GELEHRTEN UND SCHRIFTSTELLER JEAN-PIERRE DE BEAUMARCHAIS. WENN MAN IN EINE SOLCHE DYNASTIE HINEINGEBOREN WIRD, LIEGT DIE VERMUTUNG NAHE, DASS DAS LEBEN ZWAR KOMFORTABEL, ABER DOCH NACH STRENGEN REGELN VERLÄUFT. WIE JULIEN DE BEAUMARCHAIS DE ROTHSCHILD DIE ERSTEN ACHTUNDVIERZIG JAHRE ALS MITGLIED DER WELTBERÜHMTEN FAMILIE EMPFINDET UND WELCHEN PASSIONEN ER HEUTE NACHGEHT LESEN SIE HIER.

TEXT: BODO MEINSEN, FOTOS: ERWIN SCHNEIDER, SCHNEIDER PRESS, CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

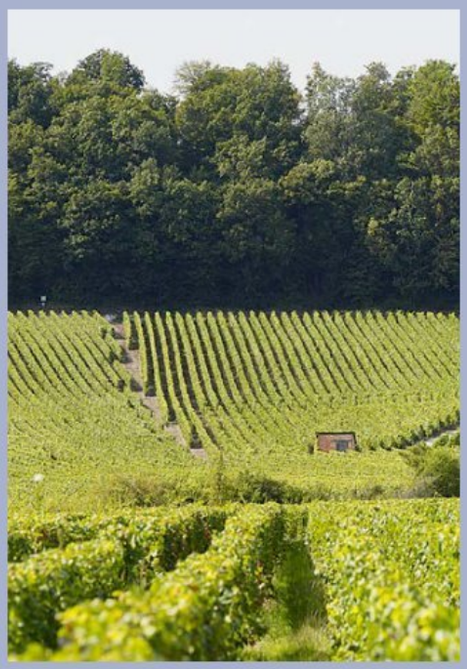
Reims besitzt eine beeindruckende Geschichte, die vor allem vor und hinter den Mauern der berühmten Kathedrale Notre Dame geschrieben wurde. Von 1211 bis 1275 wurde diese wunderbare Kirche gebaut. Im Laufe der Jahrhunderte wurden hier die meisten der französischen Könige gekrönt und gesalbt. Seit 1991gehört sie zum UNESCO-Welterbe. 1974 entwarf kein Geringerer als Marc Chagall drei Fenster für die Achsenkapelle des Chorraums und daran erfreuen sich jedes Jahr Hundertausende Besucher aus aller Welt. Die heimliche Hauptstadt der Champagne bietet so viel Schönes, Beschauliches, Individuelles und natürlich eine schier unendliche Genusslandschaft. Ein perfektes Motiv für Menschen mit Lebensfreude und Genießer-Gen. Genau die richtige Station für die illustre Reisegruppe, die im Rahmen der „Carlos Andre Cooking for Friends" – Tour in Reims Halt machte (siehe auch unseren Bericht in dieser Ausgabe) und einen Baron de Rothschild kennenlernen durfte.

Ein Baron zum Anfassen

Eigentlich lebt Julien de Beaumarchais de Rothschild in Paris. In direkter Umgebung der großen Kunst-Tempel. Kunst spielt in seinem Leben eine besondere Rolle. Er studierte Kunstgeschichte und arbeitete danach für Artemis Fine Arts, eine französisch-britische Galerie, die sich auf Zeichnungen alter Meister spezialisiert hat. 2004 gründete er dann mit zwei führenden Kunstexperten Salamander Fine Arts und wurde so zum Händler für hochwertige alte Drucke und Zeichnungen. Zu seinen Kunden zählten schon kurze Zeit später internationale Sammler und bedeutende Museen wie der Louvre und das Metropolitan Museum of Art in New York.

Eine andere Kunst besteht für Julien de Beaumarchais de Rothschild auch darin, die schönen Dinge mit den Pflichten als Familienmitglied der Rothschilds in Einklang zu bringen. Und die Pflichten scheinen aufgrund der sehr umfangreichen Geschäftsfelder schier unendlich. Julien hatte das große Glück, dass ihm Pflicht ohne Verzicht ermöglicht wurde. Sein Großvater Baron Philippe de Rothschild (1902-1988) hatte ihm als kleines Kind gezeigt, welche enge Verbindung zwischen Wein und Kunst besteht. Daraus entstand das „Imprimerie Nationale" – das Museum für Wein in der Kunst im Chateau Mouton Rothschild, welches heute zu Juliens Zuständigkeit gehört. Gemeinsam mit seinem Bruder Philippe und seiner Schwester Camille Sereys de Rothschild ist Julien darüber hinaus Miteigentümer des Chateau Mouton Rothschild, des Chateau Clerc Milon und des Chateau d'Armailhac, sowie der Domaine de Baronarques. Seit 2001 ist er Mitglied des Aufsichtsrates des Familienunternehmens Baron Philippe de Rothschild SA. Seine Mutter Baronin Philippine bat ihn später, gemeinsam mit ihr in das Komitee für die großen Renovierungsprojekte der Chateaus Clerc Milon und Mouton Rothschild einzutreten. 2013 wurde diese Herausforderung mit Bravour abgeschlossen und Julien hatte seine Feuertaufe glänzend bestanden.

2014 starb seine Mutter und hinterließ ein bestens aufgestelltes Unternehmen, in dem Tradition und Vision gleichberechtigt sind. Julien führt die Wein und –Champa-



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD

gner-Dynastie gemeinsam mit Bruder und Schwester in diesem Sinn weiter. Er repräsentiert die Familie weltweit auf vielen Veranstaltungen und ist offizieller Delegierter der Familie bei der PFV, dem hochrangigen Zusammenschluss bedeutender Weinunternehmen in Familienbesitz. Seine Nähe zur Kunst darf er auch leben, denn Julien entscheidet, welche Künstler alljährlich das Etikett des legendären Chateau Mouton Rothschild gestaltet. Seit 1945 ein wichtiges Anliegen, welches sein Großvater initiierte. Namhafte Künstler, darunter Miro, Chagall, Picasso, Baselitz, Warhol, Francis Bacon, Prinz Charles, Jeff Koons und Gerhard Richter wurden dafür mit Wein bezahlt. Wenn Julien heute über diese Begegnungen erzählt, glänzen seine Augen ganz besonders. Er liebt es geradezu, diese Momente mit außergewöhnlichen Menschen lebendig zu schildern. Dem Zuhörer kann es gar nicht genug sein, denn Juliens Erzählkunst ist mitreißend. Ein Baron zum Anfassen könnte man meinen.

Die lange Zeit des Wartens

Wenn man Julien gegenübersitzt bemerkt man seine Schnelligkeit, seine Begeisterung, aber auch seine Genauigkeit. Er hat die Werte seiner Vorfahren mitgenommen und in die Jetztzeit transportiert. Und man glaubt ihm aufs Wort, dass es manchmal sehr lange dauert, bis das Ziel erreicht wird – selbst wenn man Rothschild heißt. Ein gutes Beispiel dafür ist die noch junge Geschichte der Marke „Champagner Barons de Rothschild“. Schon der Großvater wollte einen Familienchampagner, aber erst zwei Generationen später wurde das ehrgeizige Projekt verwirklicht. Mutter Philippine und die Kinder entschlossen sich 2005, Kräfte, Talente und finanzielle Möglichkeiten zu bündeln und die Champagnermarke zu entwickeln. Mit Respekt und unbedingtem Willen, ein perfektes Produkt zu liefern. Der Name Rothschild steht für Qualität in vielen Bereichen, angefangen mit der Produktion von Weinen, die zu den besten der Welt zählen. Das Champagnerhaus Barons de Rothschild gehört ebenfalls zu den drei Zweigen der Familie Rothschild: den Familien Lafite, Mouton und Clarke. Der Anspruch ist also enorm. Dazu kommt, dass das berühmte Anbaugebiet der Champagne kaum Möglichkeiten bietet, einen Hektar Land zu erstehen. Das braucht Geduld, Geld und hohes Ansehen. Diese drei Dinge bringen die Rothschilds mit. Herausgekommen ist ein „aristokratischer Champagner“, der alle Facetten von Eleganz in einem Glas vereint. Julien de Beaumarchais de Rothschild schwärmt zu Recht, denn es gilt einen herausragenden Ruf zu vertreten. Verglichen mit größeren Champagnerherstellern ist die Auflage des Rothschild-Champagners limitiert. So ruht aus Respekt vor der Herstellung des feinsten Champagners jede Flasche mindestens 4 bis 5 Jahre im Weinkeller, bevor sie auf den Markt kommt. Neben der Produktionsstätte gehört Barons de Rothschild in Vertus, dem kostbarsten Anbaugebiet der Champagne, ein einziger Hektar Rebfläche. Der Rest der Trauben wird zugekauft, jährlich von 60 bis 70 Hektar. Damit reiht man sich in die Tradition der Champagnerhäuser ein, die sich vor allem mit der Vinifikation und die Mischung kümmern. Rothschild produziert in seiner modernen Anlage in Vertus etwa 500.000 Flaschen Champagner im Jahr. Nicht alle gehen in den Markt, denn Familienmitglieder, Freunde und Bankkunden in über 70 Ländern trinken zwischen 25.000 und 30.000 Flaschen im Jahr.

Champagnerlaune macht’s möglich

Julien de Beaumarchais de Rothschild ist ein Energiewunder. Zum Genießertreffen „Carlos Andre Cooking for Friends“ kam er direkt aus New York. Wenig bis kein Schlaf, aber mit glänzender Laune. Er freute sich, nach längerer Zeit mal wieder im eigenen Gästehaus der Familie in Reims zu sein, dem Hotel Particulier Barons de Rothschild mitten in der Altstadt. Dort arbeitet auch ein Teil des Champagner-Teams. Eine kleine, aber sehr feine und hochmotivierte Crew, die auch die Gastgeberrolle bestens beherrscht. Der zurückhaltende Stil der Familie wird hier genauso gelebt, wie der unbedingte Anspruch, nur beste Weine und Champagner zu machen. Dass dabei die gute Laune nicht auf der Strecke bleibt, ist nicht zuletzt auch dem belebenden Charakter des Champagners an sich geschuldet. Champagnerlaune eben.

In einer solchen findet sich Julien gerne wieder. Dann greift er auch zur Cigarre. Er freut sich auf die gemeinsame Genussreise mit Wein oder Champagner. Für ihn ist eine gute Cigarre, die sich nicht durch Stärke beweist und ihn mit Kraft überwältigt. Er mag es zurückhaltender, feiner. Er atmet gerne den Duft der Cigarre und entspannt bei einem Glas Wein oder Champagner. Harmonie in Reinkultur. Julien wirkt ehrlich und überrascht jeden mit Offenheit und Herzlichkeit. Natürlich, lebendig und unkompliziert. Ein Baron de Rothschild, wie man sich ihn vielleicht nicht vorstellt, aber eben der Julien de Beaumarchais de Rothschild, der eventuelle Vorurteile perfekt widerlegt und der den Familiennamen in bester Tradition und mit viel Esprit vertritt und in Ehren hält. Chapeau Julien! Mercy bien!

Samaná
1756 Series

Mit der Linie »Samana 1756 Series« präsentiert die »Tabacalera Don Esteban« in Santiago / Dom. Rep. eine neue Linie neben der seit Ende der 1990er in Europas wichtigsten Cigarren-Märkten erhältlichen klassischen Samana-Linie.

Mit Ausnahme der qualitativ hochwertigen Verarbeitung ist diese Linie nicht vergleichbar zur bereits bestehenden. Durch die Verwendung eines Ecuador-Deckblatts und eines De Olor- Umblatts sind diese Cigarren im Geschmack gehaltvoller als die Classic-Line. Durch die Überarbeitung des Schmuckrings sowie das Hinzufügen eines zweiten Rings, auf welchem die Linie als »1756 Series« ausgewiesen wird, unterscheidet sie sich zudem auch optisch.

Die schmucke 10er-Kisten, lackiert in einem kräftigen Gelbton, bieten zudem die Möglichkeit, als Geschenk gekauft zu werden. Der attraktive Preis tut sein Übriges dazu!

Einlage: 3 verschiedene Tabak Piloto Cubano; Cibao Valley; Dom. Rep.
Umblatt: De Olor – Dom. Rep.
Deckblatt: Oily brown Ecuador Connecticut Shade, 1st choice
Formate / Preise pro Stück:
Petit Robusto 6,30 € / Corona 7,30 € / Robusto 7,70 € / Toro Grande 8,00 € / Fabuloso 8,60 € / Gold in Black Jumbo 11,00 € / Mille Fleurs 14,70 € / Samaná 20th Anniversary Diademas Ltd. Edition 14,70 €

Don Stefano

Zigarren – Zigarillos
100 % TOBACCO in PERFECTION
info@donstefano.com

Der Palacio Villalba (rechts unten): erst Wohnhaus einer Marquesa, später Zigarrenmanufaktur. Im Restaurant in der oberen Etage (links oben) kann man Kunst in Havanna hautnah erleben. Die Farben blau und weiß sind charakteristisch für die Gestaltung des gesamten Gebäudes. Zigarrenraucher sind herzlich willkommen.

»Havanna – Habana – Stadt der Zigarren XV«

Die Manufaktur des José Suárez Murias *im Palacio Villalba*

OBWOHL DIESES HAUS, ODER SOLLTE MAN BESSER SAGEN, DER PALAST, NICHT ALS ZIGARRENMANUFAKTUR ERRICHTET WURDE, ZEIGT SEINE BEEINDRUCKENDE GRÖSSE, SEIN STANDORT UND SEINE PRACHT, AUF WELCHEM NIVEAU DIE ZIGARRENINDUSTRIE ENDE DES 19. JAHRHUNDERTS ANGESIEDELT WAR. DER PALACIO VILLALBA BEFINDET SICH AUF DER CALLE EGIDO NO. 2, GANZ IN DER NÄHE DES CAPITOLS. MIT SEINEN 2300 QUADRATMETERN GRUNDFLÄCHE IST ER BIS ZUM HEUTIGEN TAGE DAS GRÖSSTE UND EINES DER BEEINDRUCKENDSTEN WOHNHÄUSER GANZ KUBAS.

Text: Claudia Puszkar

Zunächst die Vorgeschichte: Die Familie des Marqués de Villalba war eine sehr wohlhabende und angesehene Familie. Den Palacio Villalba ließ die Witwe des Marqués de Villalba, die Marquesa de Villalba Doña Josefa Testa y Soto in Havanna errichten. Durch den Abriss der Stadtmauer gab es plötzlich freie Flächen in bester Lage mitten in der Stadt, die als Bauland für mehrere sehr prächtige Bauten verwendet werden konnten. Das „Capitolio" wurde später auf diesem Areal errichtet, auch der Präsidentenpalast, der heute das „Museo de la Revolución" beherbergt. Schon relativ früh, nämlich 1875, war der Palacio Villalba fertig.
Der Marqués de Villalba, Don Cecilio Ayllón y Ricoy, siebenter Träger dieses Titels, war als Gouverneur der Provinz Matanzas von 1820 bis 1832 politisch sehr aktiv gewesen, starb aber bereits 1856. Die finanziellen Mittel der inzwischen hoch betagten Marquesa gestatteten es ihr, ein Wohnhaus solchen Ausmaßes bauen zu lassen und damit dem Namen ihrer Familie ein Denkmal setzen. Sie starb allerdings drei Jahre nach dem Einzug, im Jahre 1878. Die Erben zeigten kein Interesse, den Palacio selbst zu nutzen. So boten sie das Gebäude zur Vermietung an.
Das Geschäft mit Zigarren boomte zu dieser Zeit. Der Zigarrenhersteller José Suárez Murias gehörte zur Murias-Familie, die über viele Jahrzehnte hinweg eine der größten im Tabak- und Zigarrengeschäft war und einen bedeutenden Beitrag zum Ansehen der Zigarren aus Havanna geleistet hat. Das sollte an dieser Stelle unbedingt erwähnt werden, denn heute ist der Name Murias beinahe vollständig in Vergessenheit geraten. Doch damals hatte der Name Murias weltweit einen sehr guten Ruf. Etwa zur gleichen Zeit operierten in Havanna im Zigarrengeschäft Pedro (der Gründer der Manufaktur „La Meridiana"), Felix, Antonio und Eduardo Murias.
José Suárez Murias zog etwa 1880 mit seiner Zigarrenmanufaktur in den Palacio ein. Damals weltbekannte und besonders in Europa beliebte Marken wie La Flor de Suarez Murias und J.S. Murias wurden hier gefertigt.
Doch dann wurde es schwierig. Es war die Zeit des Kampfes um die Freiheit der Insel und die Loslösung von der spanischen Kolonialherrschaft. Der Unabhängigkeitskrieg dauerte insgesamt mehr als dreißig Jahre. Von 1895 bis 1898 eskalierte die Situation, als der Krieg auch die Hauptstadt Havanna erreichte. Viele fürchteten um ihr Leben, ein normales Arbeiten war eigentlich unmöglich. In dieser Zeit warfen viele das Handtuch und verließen die Insel. Viele verkauften, so sie einen Käufer fanden.
Auch José Murias verkaufte seine Markenrechte noch vor der Jahrhundertwende an die englische Gesellschaft

Farbenfroh ist es im Buena Vista Curry Club. Nicht nur die Einrichtung, auch das Essen ist indisch inspiriert. Das Restaurant verfügt über zwei Etagen, in der „Zigarrenlounge“ in der oberen Etage kann man sehr entspannt sitzen.

Henry Clay & Bock Ltd., welche wiederum nur wenig später in amerikanische Hand überging.
Bis 1904 war der Palacio Villalba eine Zigarrenmanufaktur, bis dahin wehte der Duft feinen Tabaks durch die Räume. Dann zentralisierten die Amerikaner die Produktion fast aller ihrer erworbenen Marken in einer größeren Fabrik, der Palacio Villalba wurde als Zigarrenfabrik nicht mehr gebraucht. Heute ist der Palacio voller Leben. Das Gebäude beherbergt die „Sociedad Cultural Rosalia de Castro“ und ist damit im weitesten Sinne ein Kulturzentrum. Und das macht es sehr charmant. Ein Stück des Kunstschaffens dieser Stadt ist hier hautnah zu erleben. Schon auf der Treppe auf dem Weg nach oben begegnet man Musikern, die einem gern von ihrem nächsten Auftritt erzählen. In den umliegenden Räumlichkeiten, teilweise prächtigen Sälen, proben verschiedenste Künstler und man kann dies alles auf sich wirken lassen. Vor allem, wenn man im Restaurant/Cafe „Rosalia de Castro“ in der obersten Etage des Innenhofes sitzt. Ein wichtiger Tipp: tagsüber ist es dort sehr angenehm. Am Abend gibt es dort regelmäßig Shows, bei der Künstler auftreten, die die Anfänge des „Buena Social Vista Club“ persönlich miterlebt haben. Man kann die Show auch mit Essen buchen, das ist aber definitiv eine Touristenfalle. Also Finger weg!
Wenn man in der Nähe essen gehen und auch rauchen möchte, bietet sich ein Ort an, der einen besonderen Charme hat: ein Restaurant namens „Buena Vista Curry Club“ auf der Calle Tejadillo No. 24 an der Ecke zur Calle Cuba. Das Essen ist indisch und die Einrichtung echt witzig, eine Mischung aus Bollywood, Elefanten und Kuba. Es wirbt selbst damit, das erste authentische indische Restaurant in Kuba zu sein. Und das beste: man darf sowohl unten im Restaurant wie auch oben in einer Art kleiner Lounge gern Zigarre rauchen. „Cigar friendly“ steht groß auf einem Schild gleich bei der Tür. Der Zusatz „Buena Vista“ im Namen soll wahrscheinlich Touristen anziehen und ab und an finden dort sicher auch kleine Shows statt. Ein Besuch ist auf jeden Fall zu empfehlen.

54 *plus*

54 PLUS IST NATÜRLICH KEIN HINWEIS AUF DAS ALTER DER RAUCHER UND AUCH NICHT AUF DIE RAUCHDAUER DER CIGARRE, SONDERN MEINT DAS RINGMASS UNSERER PROBANDEN. EXPERTEN STREITEN SICH JA, OB SICH DER DURCHMESSER EINER CIGARRE WESENTLICH AUF DAS RAUCHVERGNÜGEN AUSWIRKT. FEST STEHT JEDENFALLS, DASS KLEINERE FORMATE IM AROMA ETWAS INTENSIVER SIND, DURCH DIE OFT FESTERE ROLLUNG ABER EINE GERINGERE RAUCHGESCHWINDIGKEIT ZULASSEN. DIE „DICKEN DINGER“ SIND EHER WAS FÜR DEN GELASSENEN UND ERFAHRENEN AFICIONADO – DENN ETWAS ZEIT SOLLTE MAN SCHON MITBRINGEN WENN MAN SICH MIT GORDO UN CO. ANFREUNDET. ES LOHNT AUF JEDEN FALL, DENN DIESE FORMATE SIND VIEL ZU SCHADE, UM DAMIT NUR EINEN BESONDEREN ANLASS ZU ZELEBRIEREN. ALSO NEHMEN SIE SICH DIE ZEIT FÜR DIE GROSSEN FORMATE, ES LOHNT SICH!

FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Auf welche Parameter wir in unserem Short-Tasting hinweisen bzw. welche Kriterien Ihre Kaufentscheidungen erleichtern können, sehen Sie hier unten.

NAME DER ZIGARRE | Vitola | Deckblatt | Umblatt | Einlage | Länge | Gauge | Preis | Vertrieb

GESAMTEINDRUCK [IN 6 STUFEN]:

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

MITTLERE AROMASTÄRKE [AUFGEHELLTE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AUSGEPRÄGTES AROMA [VOLLE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

STÄRKE [IN 5 STUFEN]:

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DAVIDOFF ESCURIO

Vitola	Gran Toro
Deckblatt	Ecuadorianischer Habano Seed
Umblatt	Brasilianischer Cubra
Einlage	Brasil. Mata Fina and Cubra, Dom. Rep.
Länge	140 mm
Gauge	23,0 mm
Preis	18,95 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CAMACHO COROJO

Vitola	Gordo
Deckblatt	Original Corojo
Umblatt	Original Corojo
Einlage	Original Corojo
Länge	152 mm
Gauge	24,0 mm
Preis	10,50 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER LA MERIDIANA

Vitola	Gigantes
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	170 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	8,50 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CORRIDA HONDURAS

Vitola	Robusto +
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras, Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CORRIDA BRAZIL

Vitola	Robusto +
Deckblatt	Brazil
Umblatt	Brazil
Einlage	Brazil
Länge	127 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VEGA FINA NICARAGUA VULCANO

Vitola	Vulcano
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	110 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

EL CREDITO SERIE R

Vitola	No. 60
Deckblatt	Ecuador Sumatra Seed
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua / Dom. Rep.
Länge	149 mm
Gauge	24 mm
Preis	8,00 €
Vertrieb	AKRA Kotschenreuter

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

EL CREDITO SERIE R ESTELI

Vitola	No. 64
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	159 mm
Gauge	25 mm
Preis	13,50 €
Vertrieb	AKRA Kotschenreuter

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DIESEL UNLIMITED MADURO

Vitola	Gordo
Deckblatt	USA
Umblatt	Mexiko
Einlage	Nicaragua, Honduras
Länge	152 mm
Gauge	24,0 mm
Preis	8,00 €
Vertrieb	AKRA Kotschenreuther GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

H. UPMANN MAGNUM 54

Vitola	Magnum 54
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	120 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	12,20 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MONTECRISTO OPEN EAGLE A/T

Vitola	Geniales
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	150 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	16,20 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PARTAGÁS SERIE E NO.2 A/T

Vitola	Duke
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	140 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	14,60 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BRICK HOUSE DOUBLE CONNECTICUT

Vitola	Mighty Mighty
Deckblatt	USA Connecticut Shade
Umblatt	USA Connecticut Broadleaf
Einlage	Nicaragua
Länge	159 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	6,50 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AURORA GRAN UNTAMED

Vitola	Gordo
Deckblatt	Connecticut Broadleaf / USA
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua
Länge	178 mm
Gauge	23,0 mm
Preis	12,60 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AURORA 107

Vitola	Salomon
Deckblatt	Sumatra Sun Grown (Ecuador)
Umblatt	Corojo (Cibao Tal), Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep, (Cibao Tal), Nicaragua, Peru
Länge	184 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	12,20 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LEON JIMENEZ DOUBLE MADURO

Vitola	Gigante
Deckblatt	Brasilien
Umblatt	Sumatra Seed
Einlage	Peru, Dom. Rep. Nicaragua Brasilien
Länge	178 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	8,50 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BEAST GIGANTE 1ER FRESHPACK

Vitola	Gigante
Deckblatt	Mexican Sumatra
Umblatt	Bahia-Sumatra
Einlage	Triple-Ligero aus Nicaragua und Brasilien
Länge	150 mm
Gauge	23,0 mm
Preis	8,00 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BUENA VISTA DARK FIRED KENTUCKY

Vitola	Short Robusto
Deckblatt	Ecuador Connecticut Seed
Umblatt	Bahia Sumatra
Einlage	Dom. Rep, Brasilien, Nicaragua
Länge	100 mm
Gauge	21,3 mm
Preis	6,90 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

JOYA DE NICARAGUA ANTANO 1970

Vitola	Magnum 660
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	8,30 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL AÑEJO XO CONNECTICUT

Vitola	Rothschild Massivo
Deckblatt	Connecticut Shade / USA
Umblatt	Ecuador Sumatra
Einlage	Dominik. Olor, Bras. Mata Norte, Pennsyl. 41
Länge	125 mm
Gauge	21,8 mm
Preis	8,90 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL ANEJO XO GORDITO

Vitola	Short Robusto
Deckblatt	Brasilien Sungrown Arapiraca
Umblatt	Dom. Rep. Olor
Einlage	Olor aus Dom. Rep., Nicaragua, Brasilien
Länge	102 mm
Gauge	23 mm
Preis	7,50 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL ANEJO XO OSCURO

Vitola	Gordo
Deckblatt	Mexican San Andrés Negro – Stalk-Cut
Umblatt	Domenikanischer Olor
Einlage	Nicaragua Jalapa, Dom. Rep. Olor, Mata Norte
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	9,90 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

KENTUCKY FIRE CURED FAT MOLLY

Vitola	Robusto
Deckblatt	Mexican San Andrés
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua, Kentucky & Virginia Fire Cured
Länge	127 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	9,20 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DREW ESTATE UNDERCROWN SHADE

Vitola	Gordito
Deckblatt	Ecuador Connecticut
Umblatt	Sumatra
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	11,10 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA FLOR DOMINICANA LIGERO 707

Vitola	Ligero
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep
Länge	178 mm
Gauge	27,8 mm
Preis	12,00 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

JEDE ZIGARRE IST EINZIGARTIG UND DER GESCHMACK ABHÄNGIG VON DEN VERWENDETEN DECKBLÄTTERN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA FLOR DOMINICANA SALOMON UNICO

Vitola	Salomon
Deckblatt	verschiedene
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	178 mm
Gauge	27,8 mm
Preis	29,50 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO GRAND CRU 2006 DOUBLE MADURO

Vitola	Grand Toro
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	139 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	10,80 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO LOT 23 SUN GROWN

Vitola	Gordito
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	114 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	7,60 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

A. FLORES EL CRIOLLITO

Vitola	Setena
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Mexiko
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	178 mm
Gauge	27,8 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DON STEFANO JUBILÄUMSEDITION CONNECTICUT

Vitola	Gordo
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	150 mm
Gauge	23 mm
Preis	13,00 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PARADISO QUINTESSENCE MAJESTIC

Vitola	Gordo
Deckblatt	Equador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	8,20 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AROMA DEL CARIBE BASE LINE EL JEFE

Vitola	Gigante
Deckblatt	Nicaragua, Connecticut Broadleaf
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	178 mm
Gauge	23,0 mm
Preis	7,00 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

FLOR DE COPÁN TITAN

Vitola	Gigante
Deckblatt	Honduras, Connecticut Shade
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras, Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	6,20 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MATILDE QUADRATA

Vitola	Toro Bravo boxpressed
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	165 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	8,40 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

FLOR DE SELVA MADURO

Vitola	Gigante
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras
Länge	152 mm
Gauge	24 mm
Preis	9,40 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

E.P. CARRILLO INCH NATURAL NO. 70

Vitola	Churchill Gigante
Deckblatt	Ecuador Sumatra
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua & Dom. Rep.
Länge	178 mm
Gauge	27,8 mm
Preis	14,20 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER MARTIN 20 YEARS ANNI. EDITION

Vitola	Double Toro
Deckblatt	Ecuador H 2000
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	165 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	23,00 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER BARON

Vitola	Double Toro
Deckblatt	Ecuador H 2000
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	152 mm
Gauge	24,0 mm
Preis	18,50 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER IVAN IV

Vitola	Salomon
Deckblatt	Ecuador H 2000 Oscuro
Umblatt	USA Connecticut
Einlage	Nicaragua
Länge	174 mm
Gauge	23 mm
Preis	12,70 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VLADIMIR I

Vitola	Campana
Deckblatt	Ecuador H 2000 Oscuro
Umblatt	Indonesia
Einlage	Nicaragua
Länge	140 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	9,70 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER RESERVA RICHARD I. MADURO

Vitola	Corto
Deckblatt	USA Connecticut Broadleaf
Umblatt	Dom. Rep
Einlage	Dom. Rep
Länge	101 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	9,00 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER RICHARD I. MORENO KOSHER

Vitola	Corto
Deckblatt	Ecuador H 2000
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	101 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	10,00 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

FINE LIFE

Inspiration und Emotion vom Genussverlag

Ausgabe 02|2019

REISEN, GENIESSEN, VERWÖHNEN LASSEN

VERFÜHRUNGEN, GENUSSOASEN UND LIFESTYLE FÜR AFICIONADOS

INHALT

FINE LIFE 02|19

40-43

Claudia Wenzel und Rüdiger Joswig auf magischen Spuren

Entdecken wie Galilei und Freiheit die ich meine

44-51

von Südtirol in die Champagne

Exklusiver Mix, der bezaubert

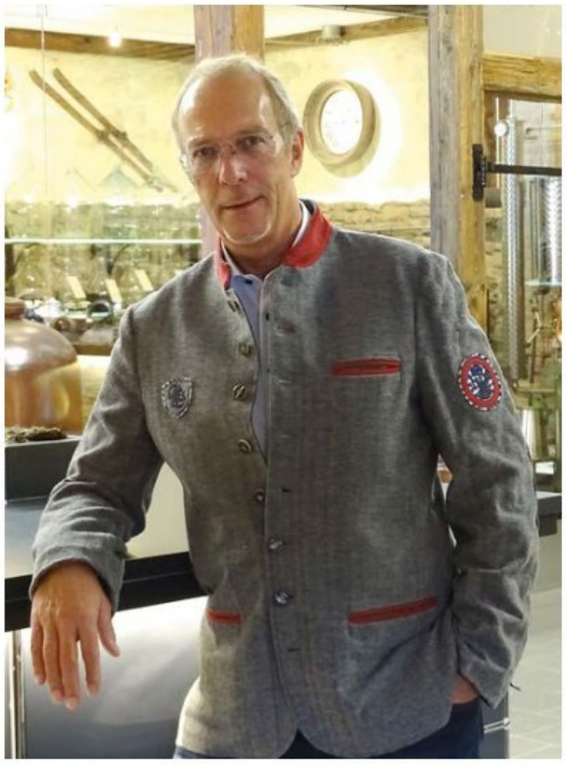
52-55

Best Places in Havanna (Teil 6)

»Marea« – Strandfeeling in Havanna

FINE LIFE

Community



Liebe FINE LIFE Genießerinnen und Genießer,

Sommerzeit = Reisezeit. Wer kann, reist etwas abseits der großen Ferien. Wer mit Kindern auf Reisen geht, der sucht nach besonderen Zielen oder hat bereits seinen Lieblingsplatz gefunden. Wir sind für Sie gerne unterwegs und lassen uns auch von prominenten Gesprächspartnern inspirieren. Das alles und noch viel mehr servieren wir Ihnen dann hier in der Rubrik FINE LIFE. Sollten Sie selbst Lust auf gute Tipps haben, die Sie unseren Leserinnen und Lesern ans Herz legen, dann schicken Sie mir doch gerne Ihren Reise-Tipp und vielleicht sogar ein paar schöne Fotos. Die Community würde es sicher freuen.
Ich grüße alle ganz herzlich und wünsche viel Reiselust und Vergnügen.

Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber

E-Mail: meinsen@genussverlag.com – Tel. ++49-(0)89-90 52 90 72

Claudia Wenzel und Rüdiger Joswig auf magischen Spuren

Entdecken wie Galilei und Freiheit, die ich meine

Text: Bodo Meinsen Fotos: Erwin Schneider/ Schneider Press

DAS SCHAUSPIELER-EHEPAAR CLAUDIA WENZEL UND RÜDIGER JOSWIG SEHEN SICH AUF DER SONNENSEITE DES BERUFLICHEN SCHAFFENS. ABER SIE ERINNERN AUCH AN DIE TÄLER, DIE MEIST DUNKEL SIND. NICHTS HALTEN SIE FÜR SELBSTVERSTÄNDLICH IM LEBEN. DAFÜR MUSS MAN ARBEITEN, LERNEN UND STETS NEUGIERIG BLEIBEN. TRIFFT MAN SIE IN ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE, DANN ERFÄHRT MAN ABER AUCH VIEL GEFÜHLVOLLES UND SOGAR GEHEIMNISUMWITTERTES.

CARLOS ANDRÉ
CARLOS ANDRÉ
CARLOS ANDRÉ
CHAMPAGNE

Rüdiger Joswig ist ein bekanntes Gesicht in der deutschen TV-Landschaft. Unvergessen natürlich seine Hauptrolle in „Die Küstenwache" als Kapitän, die er ganz lange verkörperte. Eigentlich wäre er die wohl beste und logischste Besetzung für den Kapitänsposten auf dem Traumschiff gewesen, aber dort wird zukünftig ein Musikant das Steuer übernehmen. Joswig kann es verkraften, denn seine Reisen mit Frau Claudia sind aufregender und anregender.
Ehefrau und ebenfalls dem Schauspielberuf verfallen, Claudia Wenzel, ist da etwas direkter. Sie wirkt sehr aufgeschlossen, interessiert und motiviert bei politischen Diskussionen. Sie sieht die Gesellschaft und deren Veränderungen mit Sorge, aber auch mit positiver Energie. Beide wuchsen in der DDR auf und dort war der Schauspielberuf nicht gerade die erste Wahl, um Karriere zu machen. Claudia Wenzel hat nie aufgehört, sich auch an diese Zeiten zu erinnern. Und sie dankbar für den Weg, den sie und ihr Mann nach der Wende gehen durften. Sie ist dankbar für Freiheit und Frieden. Und ganz besonders emotional wird es, wenn das Thema Reisen ansteht. Früher undenkbar, denn die Mauer begrenzte den Reiseradius doch sehr. Heute genießen Claudia und Rüdiger die Reisefreiheit insbesondere. Und ihre Wege führen sie nicht selten an Orte, die etwas ganz Besonderes haben.

Wohin geht die Reise?

Rüdiger Joswig könnte sich vorstellen, das Leben des Galileo Galilei auf der Theaterbühne zu spielen. Im Film würde er sich auch einmal als kühlen und berechnenden Mafia-Boss sehen. Gegensätze? Selbstverständlich, denn das ist die Spannung, nach der sich Schauspieler sehnen. Und das wirkt bis in das private Leben hinein. Die beiden sind echte Entdeckungslustige. Reisen werden akribisch vorbereitet. Da wird auch schon mal ein Gourmetführer im Vorfeld zur Hand genommen, um auf der geplanten Route noch ein paar besondere „Leckerbisse" zu probieren. Ihr Herz schlägt besonders für den südafrikanischen Raum. Südafrika, Namibia oder Simbabwe. Sie waren mehrfach dort und sind nach wie vor begeistert. Vielleicht auch, weil sie dort einen magischen Ort gefunden haben? Sie haben an einem heiligen Ort etwas außerhalb der Hauptstadt Harare „Vibrations" gespürt – etwas, was aus der Erde kam. Sie konnten beide diese mystische Kraft in sich aufnehmen und allein die Erinnerung an diesen Moment schafft bis heute einen wohligen Schauer auf der Haut. Ein ähnliches Erlebnis hatten die beiden Entdecker auch in den Vereinigten Staaten von Amerika. Im Monument Valley genau genommen. Sie machten eine besondere Tour. Nicht auf den Spuren von John Wayne und anderen Westernhelden, sondern mit einem Navajo-Indianer. Der fuhr mit ihnen zu einem Ort inmitten der wunderschönen roten Felsen, der den Navajos heilig ist. In Sichtweite zu ihrem Guide setzten sich Claudia und Rüdiger auf den Boden und auch dort wiederfuhr ihnen dieses wundersame Gefühl von Schwingungen, die aus der Erde kommen. Für beide ein weiteres Traumerlebnis, was real wurde. Sie werden weiter auf diesen Spuren wandeln. Wer aber meint, Joswig und Wenzel sind nun dem Geheimnisvollen vollends untertan, der irrt gewaltig. Sie stehen beide mit beiden Füßen im Leben. Sie unterscheiden allerdings. Zwischen Fernseh-Dreh oder Theater-Auftritt passt wenig, denn da wird hart gearbeitet und die Zeit wird zur Mangelware. Wieder Zuhause wechselt man in den Wohlfühl-Modus. Dazu gehört ein Buch und bei Rüdiger Joswig auch die Pfeife. Claudia Wenzel notiert gerne und saugt Nachrichten auf. Sie macht sich viele Gedanken über Politik und den Umgang in den verschiedenen Generationen. Eigentlich wäre sie eine richtig gute und authentische Politikerin mit Herz und Verstand. Vorstellbar wäre auch, dass sie Politiker coacht. Könnte durchaus für viele ein Gewinn und eine positive Entwicklung bedeuten.

Kommunikation ist wichtig

Miteinander diskutieren, manchmal auch streiten, Kompromisse finden ... das sind wichtige Elemente im Leben der beiden. Ein völlig heterogener Freundeskreis sorgt für Abwechslung. Sie halten das für Erstrebenswert. Sie leben das und animieren dazu. Und sie sind auch gute Gastgeber, denn Genuss ist ebenfalls ein treuer Begleiter. Selbst kochen, guter Wein, eine Cigarre oder Pfeife und eben miteinander reden. Echtes Interesse zeigen und sich einbringen. Rüdiger Joswig meint, dass die Identifizierung mit dem eigenen Umfeld ganz besonders wichtig ist. Nur wer das realisiert, der schafft auch eine Harmonisierung innerhalb des Umfelds. Leider sei das wohl nicht überall ausgeprägt, aber es wäre der richtige Weg.

Claudia Wenzel und Rüdiger Joswig machen es vor: reden, reisen, entdecken, genießen, zulassen und eigene Meinung haben – daraus entsteht meist ein ganz guter Lebens-Cocktail mit bester Chance, nachhaltig zu wirken. Zum Schluss noch ein feines Bekenntnis: die beiden genießen das Glück, sich gefunden zu haben. Sie sind echte und liebenswerte „Harmonie-Gastgeber", bei denen gottseidank auch mal die Fetzen fliegen. Ein aufregendes und anregendes Traumpaar!

Rauchen ist tödlich

DER HANSWIRT IN RABLAND/SÜDTIROL

Exklusiver Mix, der bezaubert

SEIT 400 JAHREN GASTHOF, LEBENSLUST UND GASTFREUNDSCHAFT. AM ROT-WEISS DER FENSTERLÄDEN ERKENNT MAN DAS HANSWIRT-ENSEMBLE IN RABLAND BEI MERAN

Wirtshaus seit 400 Jahren und damit historischer Gasthof Tirols. Einst waren es Fuhrleute, die beim Hanswirt in Rabland an der ehemaligen Via Claudia Augusta die Pferde wechselten und einkehrten. Der Vinschgau war von alters her eine strategisch wichtige Verbindung zur Schweiz, nach Österreich, zum Nord-Westen Europas und umgekehrt nach Italien. Der römische Meilenstein von 46 n. Chr. vor dem Gasthof und die Fuhrmannsküche künden davon.

Urkundlich erwähnt seit 1357. In jenem Jahr fand der Kauf des Grundstückes durch Ulrich Stainer von Gutraun statt. Der älteste Name des heutigen Hanswirt in Rabland ist „Stainer"; seit dem 18. Jahrhundert findet man den Namen „Hanswirt". Dicke, weiße Mauern, Tonnen- und Kreuzgewölbe, historische Holzböden, Reste der Balkendecke und das Fresko in der Gaststube zeugen von der wechselhaften Geschichte des Hauses und Hofes. Und dieser Mix, der den Gast bereits beim Betreten dieses wundervollen Hauses empfängt, ist das Geheimnis des „Rund-um-Wohlfühlens". Das beginnt mit den liebevollen Details im Haus, Hof und Garten und setzt sich verführerisch im Gourmet-Restaurant fort. Die romantischen Zimmer & Suiten sowie die stilvollen Bauernstuben im historischen Gasthof sind mit allem zeitgemäßen Komfort ausgestattet. Gekonnt dezent gesetzte Dekoration sowie Kunstobjekte unterstreichen den einzigartigen Charme.

Der Hanswirt gehört zu den ausgewählten Restaurants in Südtirol, die das Qualitätssiegel „Südtiroler Gasthaus" führen dürfen. Die

Speisen werden aus hochwertigen heimischen Bio-Zutaten der Jahreszeit und nach alt bewährten Rezepten zubereitet oder neu interpretiert. Im öfters von Gault Millau, Gambero Rosso und Michelin ausgezeichneten Gourmet-Restaurant genießen Sie vom Gastgeber selbst zubereitete Gerichte im klassisch stilvollen Stubenambiente.

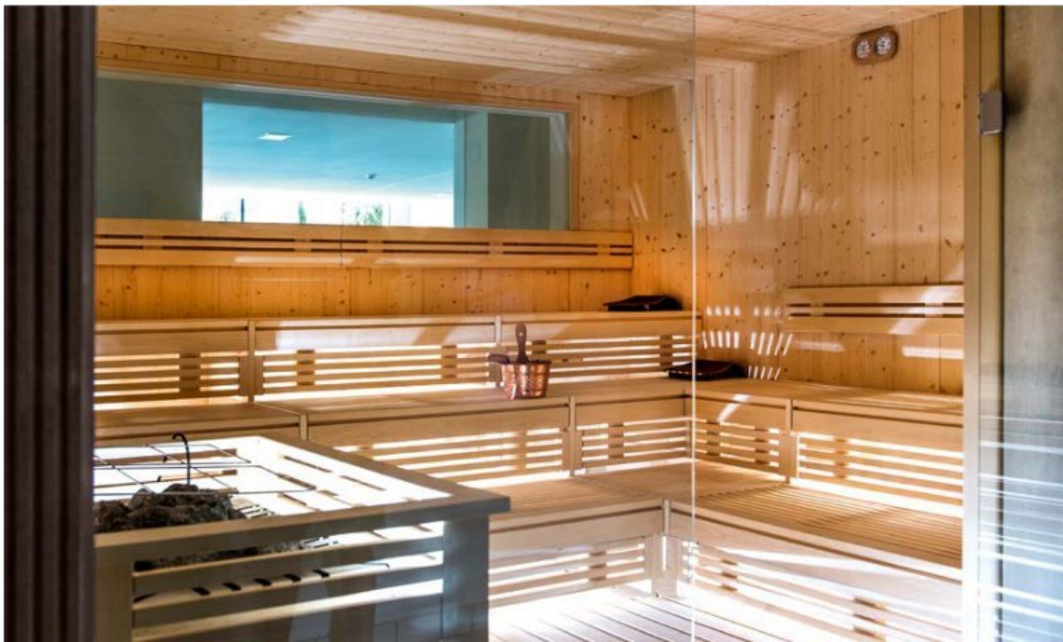
Emotionen und Erlebnisse sind der größter Luxus

Im ganzjährig beheizten Freibad ist ein Whirlpool integriert. Genießen Sie 150 qm Wasserwelt, das prächtige Panorama-Hallenbad mit den riesigen Glasfenstern und das große Freibad. Mit 14 m Länge und 7 m Breite ist das Freibad etwas größer als das 9 m lange und 5 m breite Hallenbad.

Lang genug für die Schwimmlängen noch vor dem Frühstück sind sie beide. Durch eine Schleuse schwimmt man in den beheizten Außenpool, der ganzjährig 31 Grad warm ist. Auf den Liegen im Wellnesspark kann man bequem sonnenbaden, auf Doppelliegen Zweisamkeit genüsslich leben. Herrlich entspannen können Sie auch im Ruheraum mit den Kuschelkojen und Schwebeliegen neben dem Hallenbad. Der 90 qm große, mit hellem Holz gestaltete Raum hat riesige Fensterfronten, die einen bezaubernden Blick zu beiden Schwimmbädern und in den meditativen Wellnesspark gewähren.
Das Sauna- Highlight ist die Kelo-Sauna.

Aus jahrhundertealten Kelo-Stämmen aus Finnlands Urwäldern wurde hier ein Blockhaus nach finnischem Vorbild errichtet. Man schwitzt in einem einzigartigen Ambiente, vom silbergrauen, unbehandelten und im Polarklima getrockneten Kelo-Holz geprägt. Trotz 85°C atmet man völlig frei. Es schwitzt sich anders. Das ist Wellness auf Finnisch. Die Aufgüsse mit Sarner Latsche unterstützen den Entschlackungsprozess, öffnen die Atemwege, beleben und entspannen gleichermaßen.
Essen wird im Hanswirt zu einem luxuriösen Fest aller Sinne. Man schmeckt die Frische und Echtheit der Zutaten. Haus- und

Handgemachtes erinnern an daheim. Nur viel raffinierter. Im Gourmet-Restaurant vereinen sich alpin österreichische und italienische Einflüsse in kreativer Vielfalt zur mehrfach ausgezeichneten Hanswirt-Gourmetküche, die gekonnt angerichtet zum Augenschmaus wird.
Von den Decken bis zu den Böden. Vom Stuhlbezug in Loden bis zur Serviettenkreation: alles wurde mit Bedacht ausgewählt. Die getäfelten Gaststuben, die alten und neuen Holzböden, Gänge mit Kreuzgewölbe oder die lauschige Terrasse: Alles trägt die unverkennbare Handschrift der kunstsinnigen und traditionsbewussten Gastgeberfami-



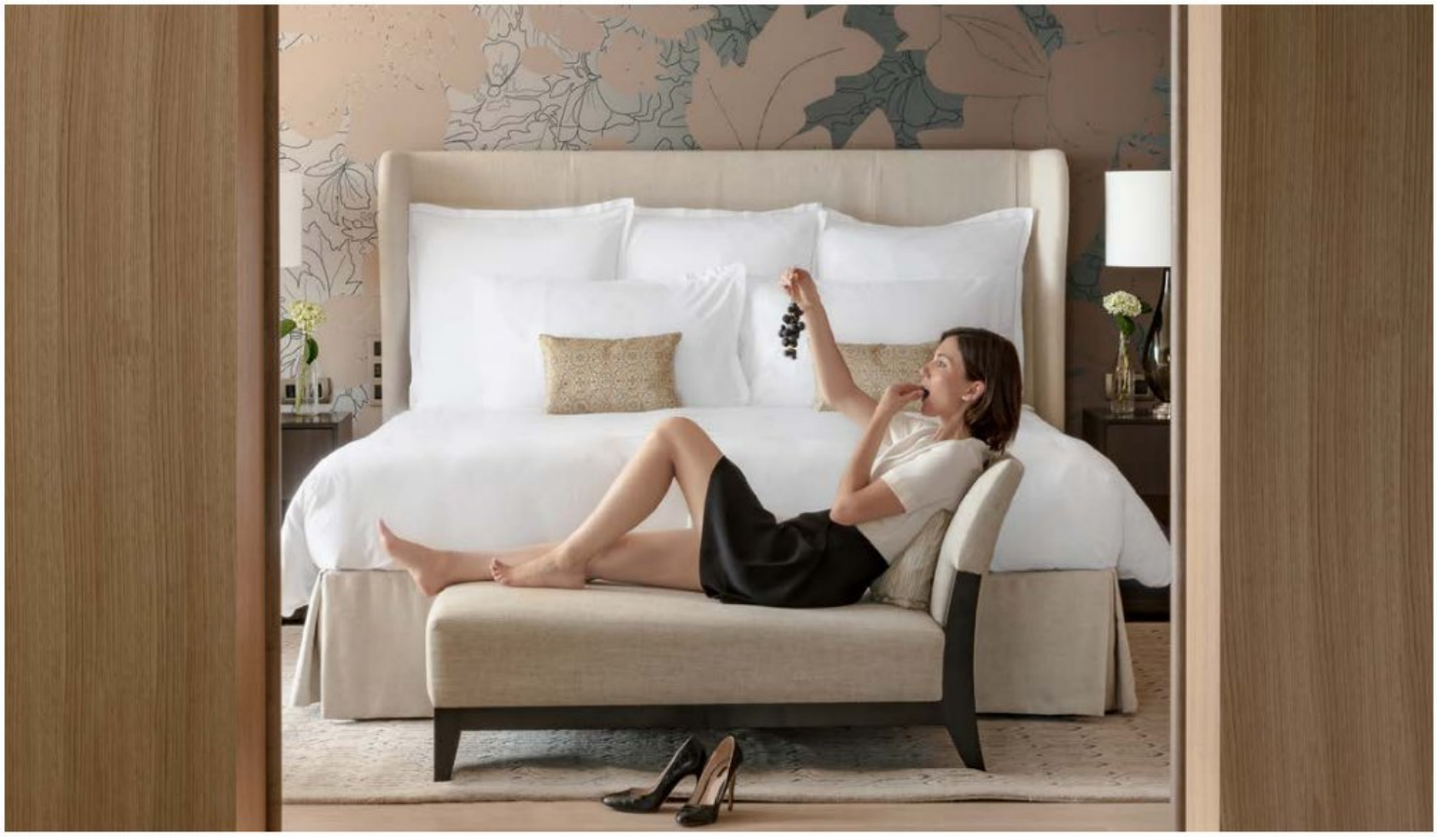
lie Laimer. Georg Laimer hat den elterlichen Gasthof Hanswirt auf- und ausgebaut, ihm zu neuem Glanz verholfen und in seiner Frau Anna eine begeisterte Gastwirtin gefunden. Ihr Reich ist die Küche und dort die süße Ecke. Die köstlichen Nachspeisen sind der ultimative Genuss und Abschluss bei jedem Essen. Das Tüpfelchen auf dem I.
Sohn Matthias war schon als Kind mit von der Partie. So besaß er wie sein Vater bereits im Kindesalter einen Kochdress. Man erzählt sich, dass er, mit seinem Kinderrad von einem Gartentisch zum nächsten radelnd, sich bei

den Gästen erkundigte, wie es geschmeckt habe. Heute stehen der ältere, der mittlere und jüngere Laimer einträchtig nebeneinander in der Küche. Georg löst Fleisch aus. Matthias bereitet den Nudelteig zu. Sein kleiner Sohn Jacob beobachtet alles ganz genau und holt die benötigte Anzahl Eier aus dem Vorratsraum.
Im Hotel Hanswirt zählen die Liebe, die Freundschaft und der Genuss. Worauf warten Sie also noch?

HANSWIRT
Gerold Platz 3
I - 39020 Rabland/Rablà
Südtirol/Alto Adige
Tel. + 39 0473 967 148
www.hanswirt.com
E-Mail: info@hanswirt.com

Royal Champagne Hotel & Spa.

Elegantes Design-Meisterwerk



DAS ROYAL CHAMPAGNE HOTEL & SPA LIEGT INMITTEN DER ÜPPIGEN WEINBERGE, DIE ÉPERNAY – DIE HAUPTSTADT DER CHAMPAGNE – UND DIE BEIDEN HISTORISCHEN ORTSCHAFTEN CHAMPILLON UND HAUTVILLERS UMSCHLIESSEN. HIER IST DIE HEIMAT DES LEGENDÄREN DOM PERIGNON

Die Champagne – üppige Weinberge in idyllischer Landschaft. Wiege legendärer Tropfen und Genüsse. Und inmitten der Grand Cru-Lagen findet sich nun eine neue Attraktion: Das Royal Champagne Hotel & Spa. Einzigartig für die Region ist das erste Luxushotel im zeitgenössischen Stil. Schon die Küche des Hauses allein ist eine Reise wert. Im Weltklasse-Spa verwöhnen die Spa-Spezialisten mit Biologique Recherche.

Das Spa erstreckt sich auf mehr als 1.500 Quadratmetern. Mit dem Pool inmitten des Weinberges. Und doch so unendlich frei – mit herrlichem Blick auf die Weite des Marne Tals. Neun großzügige Behandlungssuiten – darunter zwei für Zwei – gibt es. So ist bei einer Zimmerzahl von gerade 49 auch spontan ein Verwöhnprogramm möglich. Außerdem hat das Spa ganzjährig geöffnet.

Sternekoch Jean-Denis Rieubland (2 Michelin Sterne) ist der Küchenchef des Hauses. Insgesamt sorgen zwei Restaurants für exquisite Kulinarik. Gourmetküche auf höchstem Niveau wird im Le Royal zelebriert, welches bereits 6 Monate nach der Eröffnung mit 1 Michelin Stern ausgezeichnet wurde. Das Bellevue ist legerer und verwöhnt mit seinen kreativen Köstlichkeiten den ganzen Tag über. Jean-Denis Rieubland –zuvor Chef des Restaurant „Le Chantecler" im legendären Negresco Hotel, Nizza – kombiniert mit viel Fingerspitzengefühl die traditionsreiche Küche Frankreichs mit zeitgenössischen Raffinessen.

Schlicht und klar ist auch das Innendesign. Mit typisch französischer Eleganz. Kreiert von Sybille de Margerie, einer renommierten französischen Innenarchitektin. Handgefertigte Möbel und raffinierte Details spenden ein behagliches Ambiente. Weite Fensterfronten, bodentief, lichtdurchflutete Räume. Auch die 49 Gästezimmer und Suiten sind hell. Großzügig der Schnitt. Überall reflektiert sich die Champagne – sei es im zarten Dekor oder in der sanften Farbgebung – warmes Rosé, schimmerndes Gold oder das unverwechselbare Blau des Himmels. Wunderbar zum Entspannen und Genießen ist die private Terrasse. Typisch französisch ist der große Ankleidebereich

Auf mehr als 1.400 Quadratmetern erstrecken sich die Terrassen. Es gibt Rosen-, Obst und Gemüsegärten. Strategisch günstig sind Loungesessel positioniert. Perfekt für ein Glas Champagner zwischendurch.

ROYAL CHAMPAGNE HOTEL & SPA
9 rue de la république
51160 Champillon - FRANCE
Tel. + 33 3 26 52 87 11
www.royalchampagne.com

Quellenhof Luxury Resort Passeier

Das Alpenschlössel

WER WÜNSCHT SICH DAS NICHT: EIN „ZWEITES ZUHAUSE IN SÜDTIROL". DAZU MUSS MAN ABER NICHT DEN IMMOBILIENMARKT IM ALTO ALDIGE STUDIEREN. ES REICHT, WENN MAN SICH DEN FERIENRESORT „QUELLENHOF LUXURY RESORT PASSEIER" IN DER NÄHE VON MERAN NÄHER ANSCHAUT. UND DORT FINDET MAN DANN AUCH DIE GENUSS-OASE AN SICH: DAS ALPENSCHLÖSSEL!

Das kleine und feine Urlaubsdomizil ist ideal für einen kuscheligen Urlaub zu zweit oder mit der Familie. Schon von der Einfahrt in das Resort sieht man das Schloss ähnliche Gebäude auf dem Hügel. Ist man oben angekommen, begeistert ein traumhafter Panoramablick. An der Rezeption wird man mit ganz besonderem Charme und einer wunderbaren Freundlichkeit empfangen. Spätestens beim Betreten seines Zimmers oder seiner Suite, allesamt modern und mit ganz viel Herz ausgestattet, weiß man, dass man in seinem „zweiten Zuhause" angekommen ist.

Und es gibt so viel mehr zu entdecken. Die große Sonnenterrasse mit Bergblick zum Beispiel. Dort lernt man ein nächstes Highligth des Alpenschlössel kennen: einen besonders aufmerksamen und liebenswerten Service. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hotels sind eine hervorragende Visitenkarte und darauf sind Birgit Dorfer und Jörg Perwanger zu Recht stolz. Sie werden diesen Service während Ihres Aufenthaltes lieben.
Ihr Entdeckungsgang führt Sie auch in den Wellnessbereich. Draußen finden Sie das beheizte Freibad mit Sprudelliegen, ganz oben auch einen Sky-Infinity-Pool für Ruhesuchende.

Im Garten lockt ein Schwimmteich mit Wasserfall und kuscheligen Relaxzonen. Hallenbad, mehrere Saunen und nature SPA runden das Wohlfühl-Programm ab. Über eigene Saunen verfügen dazu die exklusiven Mountain-Chalets und das neue Bella Vista-Chalet im Loft.
Genüsslich speisen lässt sich in dem eleganten und entspannten Ambiente des Speisesaals oder den anliegenden gemütlichen Stuben.
Die Küche verdient ebenfalls großes Lob, denn die Crew beherrscht die Kunst ausgezeichnet. Regionale Einflüsse, vor allem Frische, bezaubern Gast und Gaumen. Die Weinauswahl ist fantastisch. Der anschließende Besuch in der

Hotelbar setzt dem Ganzen noch ein Krönchen auf, was einem Alpenschlössel ja durchaus gerecht wird. Meistens erwarten Sie Christian und Rudi und verwöhnen mit besten Cocktails, Wein, Bier und Champagner. Bartender mit Können, Herz und angenehmer Offenheit. Kompliment an dieses Team. Die Lounge-Ecken und die Bar im Karree laden zum gelungenen Finale eines Urlaubstages ein, bevor dann die ausgezeichneten Betten mit hohem Komfort warten.
Den Morgen beginnen Sie bei einem Frühstück, welches Gesundes und Genussvolles perfekt verbindet. Die Sportbegeisterten finden ausreichend Möglichkeiten im Fitness- und Bewegungsraum, oder nutzen die vielen Angebote im gesamten Resort Quellenhof. Die eigene Golf-Übungsanlage zum Beispiel, die Reitanlage oder man sucht sich ein Mountainbike oder E-Bike für einen tollen Ausflug in das Passeiertal aus. Wanderer können ganz viele Höhenmeter und atemberaubende Wege erkunden. Auf jeden Fall werden Sie wohl keinen Wunsch unerfüllt lassen müssen, denn dieses „zweite Zuhause" im Alpenschlössel wird Ihnen ans Herz wachsen. Wir sind sicher, dass Sie dort nicht nur einmal residieren wollen. Viel Spaß und Genuss.

Hotel Chalet Das Alpenschlössel
Sonnenweg 2
I-39010 St. Martin in Passeier bei Meran
Tel. +39 0473 645474
E-Mail: info@quellenhof.it
www.quellenhof.it

Best Places in Havanna (Teil 6)

»Marea« – Strandfeeling in Havanna

KUBA-TOURISTEN, DIE ANS MEER WOLLEN UM ZU BADEN, KOMMEN NORMALERWEISE NICHT NACH HAVANNA. SIE FLIEGEN DIREKT NACH VARADERO, UM DIE BERÜHMTEN, WUNDERBAREN UND ENDLOS SCHEINENDEN SANDSTRÄNDE KUBAS VOLL UND GANZ ZU GENIESSEN.

TEXT: CLAUDIA PUSZKAR

In Havanna gibt es keinen Strand. Da ist der Malecón, die weltbekannte Uferstraße, hinter deren massiver Mauer das Meer mehrere Meter tiefer liegt. Links und rechts von Havanna gibt es Strandabschnitte, aber auch dort kann oder möchte man nicht baden. Denn sie sind voller großer und kleiner Steine. Im Stadtteil Miramar kann man zwar, wie der Name sagt, das Meer sehen, aber auch hier bietet sich kein Badevergnügen.
Aber wenn es im Sommer tagsüber so richtig knackeheiß ist, man ein wenig Abkühlung braucht oder sich einfach mal in die Sonne legen und entspannen will, wünscht man sich vielleicht für einen Moment doch an den Strand. Oder wenigstens in eine Standbar. Zum Glück gibt es das „Marea".
Die Strandbar „Marea" befindet sich auf der 5ta Avenida No. 25804, gelegen zwischen der 258. und 260. Straße in Havannas Stadtteil Playa. Playa ist der Stadtteil im Norden Havannas direkt am Meer.
Von der Altstadt hat man ein Stück zu fahren. Es geht die Quinta (5./Fünfte) Avenida entlang, benannt nach der berühmten New Yorker Fifth Avenue. Es ist eine schöne Fahrt, denn auch heute noch gilt die Quinta Avenida als die schönste Straße Havannas. Es ist, das muss man sagen, eine Prachtstraße. Unzählige Villen und herrschaftliche Häuser sind an dieser Straße gelegen, Botschaften siedeln gern in dieser sehr luxuriös wirkenden Gegend. Kurz vor der Revolution gab es hier einen regelrechten Bauboom. Nach der Revolution verließen viele, beinahe alle Bewohner gerade dieses Stadtteiles die Insel. Doch die Häuser wurden entweder von Firmen, Ländern oder vom Staat übernommen und sind deshalb auch heute noch weitgehend erhalten und in gutem Zustand.
Das „Marea" befindet sich an der Küste mit Blick direkt auf den „Marina Hemingway", einen kleinen Yachthafen Havannas. An der Nordseite der Insel gibt es viele kleinere oder größere Buchten. Ursprünglich war dies sicher auch einmal eine, nun sind dort kleine Kanäle angelegt, auf denen diverse Wasserfahrzeuge Platz finden. Man schaut also nicht nur aufs Meer, sondern auch noch auf Palmen, Segelschiffe und andere Boote.
Von der Straße aus hinter einem relativ unscheinbaren Tor verborgen, kommt man auf einen unbefestigten Parkplatz. Wie oft in Kuba oder auch anderen Orten dieser Welt verstecken sich schöne Orte hinter einer sehr unscheinbaren Fassade. Geht man einen kleinen Gang entlang, der immerhin schon betoniert und bepflanzt ist, befindet

man sich hinter einem Tor plötzlich im Paradies. So fühlt es sich zumindest an.
Grüner Rasen besetzt mit bequemen Sitz- und Liegemöglichkeiten in maritimem Weiß-Blau erfreuen das Auge. Als Schutz gegen die Sonne sind fast überall weiße Sonnensegel gespannt oder vorhanden. Die weiße Strandbar setzt mit ihrem roten Ziegeldach einen schönen farblichen Kontrast.
Und dann kann das chillen auch schon losgehen. Das Restaurant wirbt damit, dass es als einziges in Havanna über einen eigenen Strand verfügt. Nun darf man aber keinen Sandstrand erwarten. Von der Mole aus kann

man sich ins Wasser begeben, es ist dort angenehm flach, weshalb es auch für Kinder geeignet ist. Doch keine Sorge! Obwohl das „Marea" tagsüber gern von ganzen Familien besucht wird, ist es trotzdem nicht laut oder unangenehm oder zu viel Trubel. Die Anlage ist zwar nicht groß, aber es verläuft sich. Alle sind dort total entspannt. Das liegt sicherlich auch an der Chill-Musik, leichte Entspannungsmusik, wie man sie auch aus Wellnesscentern kennt, die an der Bar gespielt wird. Die Drinks, die an der Bar zubereitet werden, sind klasse. Solide Handarbeit, gute Zutaten. Man merkt sofort, dass man nicht an einem Ort gelandet ist, an dem Touristen nur abgezockt werden sollen. Die Besitzer, so hört man immer wieder, legen Wert auf Qualität. Und das zeigt sich in vielen Punkten. Der Service ist richtig gut. Man hat ja in Kuba oft das Phänomen, dass im Service sehr viele

Mitarbeiter tätig sind. Das liegt sicher auch daran, dass Lohnkosten in Kuba weniger eine Rolle spielen als anderswo. Nur bedeuten viele Mitarbeiter leider nicht gleichzeitig, dass der Service auch funktioniert, also dass man etwas zu essen oder zu trinken, zeitnah, wenn möglich, bekommt. Im Marea sind die Leute top, aufmerksam, aber diskret, angenehm und zuverlässig.
Und auch zum Essen kann man nur positives vermelden. Der Fisch ist hier hervorragend, einerseits weil er absolut frisch ist und andererseits, weil er auch hervorragend zubereitet wird. Pulpo, Tintenfisch, gibt es

in allen möglichen Varianten, ob als Ceviche (in Zitrone eingelegt), Carpaccio oder als Beilage zu Pasta. Camarones (Garnelen) oder Langusten stehen ebenfalls auf der Speisekarte. So kann man kleine Häppchen oder auch größere Mahlzeiten zu sich nehmen, ganz nach Wunsch. Und, wie gesagt, die Qualität ist wirklich sehr gut. Auch die frittierten Leckereien sind zu empfehlen.
Und so kann man den Tag ganz entspannt auf einer der Sonnenliegen verbringen, mit Blick aufs Meer, dazu noch einen Drink nehmen und eine Zigarre genießen. Hier den Sonnenuntergang zu erleben, ist auch absolut beeindruckend und wunderschön. Und später am Abend, wenn es dunkel ist und in der Bar die Lichter angehen, eignet sich dieser Ort auf jeden Fall für ein Abendessen in romantischer Atmosphäre.

Helbings
FEINER
AQUAVIT
LIMITED EDITION
SIERRA
milenario
COFFEE
LIQUEUR
CAFÉ
BAS-ARMAGNAC
DOMAINE DE
CHARRON
PERQUIE (LANDES)
PRODUIT DE FRANCE
100 % BACO
1989
Wilhelm
edelbrandman
2017
Nº1
L'ORIGINALE
XO

Digestifs – reine Verdauensfrage

DIGESTIFS SIND HOCHPROZENTIGE SPIRITUOSEN, DIE PUR ODER VERFEINERT GEREICHT WERDEN. GRUNDSÄTZLICH WERDEN FÜNF ARTEN VON VERDAUUNGSSCHNÄPSEN UNTERSCHIEDEN. KLASSISCHE DIGESTIFS SIND WEIN- UND TRESTERBRÄNDE, OBSTLER, KLARE SPIRITUOSEN UND LIKÖRE.

Text: Peter Gabler Fotos: Studio Jan Roeder

Der italienische Begriff „Digestif", besser bekannt als „After Dinner", stammt vom lateinischen Wort „digerere" ab, was übersetzt „teilen" heißt.

Die alten Griechen und Römer unternahmen die ersten Versuche, die Verdauung mit Hilfe von eingeweichten, aromatischen Kräutern und Samen zu unterstützen.

Viele Rezepturen stammen von europäischen Kräuterärzten und Apothekern. In der Vergangenheit dienten sie als Linderungsmittel und sollten Erkrankungen und körperlichem Ungleichgewicht entgegenwirken. Klassische Größen im Segment der Digestifs sind natürlich die Weinbrände wie überhaupt alle in Fässern gereiften braunen Spirituosen. Aber auch helle aromatische Destillate haben hier ihren Auftritt, in erster Linie Obstbrände, doch ebenso Grappa und Aquavit. Kräuterliköre und Magenbitter behaupten einen festen Platz unter den Digestifs, doch auch viele andere Liköre fallen unter diese Rubrik, da sie ausgezeichnet zu einem nach dem Essen gereichten Kaffee harmonieren.

Der vermutlich älteste „Franzbranntwein", der als Genussmittel konsumiert wurde, ist der Armagnac. Er ist tief verwurzelt in seiner Heimat, der Gascogne, die für ihre legendären Haudegen, die Musketiere, ebenso bekannt ist wie für ihre deftige Küche. Man schwelgt in Stopfleber und fetten Entenschlegeln. Wer Ursprünglichkeit und unverfälschten Charakter sucht, findet im Armagnac sein Lebenselexier. In der Regel steigt die Qualität des Armagnac mit seinem Alter. Jede Abfüllung bietet nur eine stark begrenzte Anzahl charaktervoller und einzigartiger Armagnacs. Das mag nicht lukrativ sein, aber es ist wertvoll.

Der Amaro ist ein italienischer Kräuterlikör, der in seinem Herkunftsland traditionell als After-Dinner-Drink sowohl pur als auch auf Eis genossen wird. Das italienische Wort „amaro" bedeutet „bitter" (Plural Amari). Viele Amari wurden vor Jahrhunderten in italienischen Klöstern und Abteien hergestellt – die Mönche aus dem Altertum experimentierten gern mit Heiltränken. Früher glaubte man, der Amaro hätte stärkende oder medizinische Eigenschaften.

Lange bevor Calvados für wert befunden wurde, den Namen seiner Heimatregion zu führen, half der Apfelbrand schon der Landbevölkerung Kälte und Nässe der Normandie zu ertragen. Während Cognac unangefochten zum Exportschlager aufgestiegen war, blieb Clavados der standortreue Bauernschnaps. Inzwischen gehört Calvados mit seinem betont fruchtigen Aroma zur Grundausstattung jeder besseren Bar.

Am Kümmel scheiden sich die Geister. Man trinkt Aquavit gern oder gar nicht. Doch Aquavit hat eine treue Anhängerschaft, von Norwegen bis Niedersachsen, von Island bis Finnland.

Unter den Digestifs findet sich etwas für jeden Geschmack.

1
V.S.O.P.
Pâpidoux
APPELLATION CALVADOS CONTRÔLÉE
Calvados
V.S.O.P.

2
Wilhelm Marx
edelbrandmanufaktur
GINGERLIQ
(Miterkogl im Bayer. Wald)
Deutsches Qualitätsprodukt
Jahrgang
2017
0,35 l
23

3
SPEZIAL
KRÄUTER

4
1872
Opland
NORSK
AQUAVIT
MATURED FOR 24 MONTHS IN SHERRY CASKS
2016

5
VILLA MASSA
Tradizionale
Limoncello
di Sorrento
50 cl
30% vol

6
AVERNA
L'ORIGINALE
AMARO SICILIANO
SPECIALITÀ ASSOLUTA
PASSIONE
DI
SICILIA

7
BAS-ARMAGNAC
DOMAINE DE
CHARRON
PERQUIE (LANDES)
PRODUIT DE FRANCE
1989

8
CYNAR
RICETTA ORIGINALE

1. Pâpidoux VSOP Calvados

Pâpidoux ist mit fast 80% Marktanteil seit Jahren unangefochtener Marktführer im deutschen Calvados-Markt, der größte Calvados-Markt außerhalb Frankreichs. Nur die feinsten jungen Destillate werden von erfahrenen Kellermeistern dazu auserwählt, in einer mindestens 5 Jahre dauernden Lagerzeit zu Pâpidoux VSOP heranzureifen. Er ist ein besonders leicht duftender Calvados mit dezenter Apfelnote, abgerundet und mild im Geschmack, von großer Feinheit und Eleganz. Je nach Anlass wählt der Kenner eine der vier Pâpidoux Calvados Qualitäten. Doch abgesehen davon, für welche man sich entscheidet, ist Pâpidoux bestenfalls handwarm zu genießen und insbesondere als Digestif und zwischen den Gängen als „Trou Normand" (Normannisches Loch) empfehlenswert.
www.borco.com

2. Gingerliq

Dieser Ingwerliqueur ist ein fruchtiger, würziger Liqueur mit der typischen, angenehmen Schärfe des Ingwers (Zingiber Officinale). Durch die Frische der Früchte wird das Zitronenaroma sehr ausgeprägt hervor gebracht. Dieser Liqueur ist ein hochwertiges Qualitätsprodukt und wird auf schonende Art und Weise, ausschließlich ohne Zusatz von Farb- und Aromastoffen, mit frischem Ingwer hergestellt und vereint Tradition mit asiatischer Raffinesse.
www.wilhelmmarx.de

3. Spezial Kräuter Liqueur

Im Spezial Kräuter Liqueur kommt der feinherbe Geschmack von 34 erlesenen Kräutern, Blüten, Samen und Wurzeln zur vollen Geltung und wird abgerundet durch feinstes Vogelbeerdestillat. Leicht gekühlt ist der Kräutertrank der pure Genuss. Diese Lantenhammer Spezialität für Kenner ist eine echte Alternative zu den gängigen Genusserlebnissen – dank einwandfreier Qualität handverlesener Kräuter und einer natürlichen schonenden Verarbeitung – ohne Zusätze und Aromastoffe.
www.lantenhammer.de

4. Opland Aquavit

Seit 1872 wird ausgehend von der norwegischen Aquavit-Tradition, die ihre Wurzeln im rauen Hochland (norwegisch Oppland) hat, Opland Aquavit destilliert. Als eine der ältesten Aquavit-Marken aus dem hohen Norden, wird der Basisalkohol für Opland Aquavit ausschließlich aus besten norwegischen Kartoffeln gewonnen. Das Zusammenspiel einer komplexen Mischung von heimischen Botanicals und eine lange Fassreifung von mindestens 24 Monaten bringt einen Aquavit der Extraklasse hervor. Seine ausgesprochen runde, milde und ausgewogene Note beruht auf einer einzigartigen, streng geheimen Rezeptur, die seit 150 Jahren von Generation zu Generation weitergegeben wird. Opland Aquavit wurde erstmals bei der renommierten San Francisco World Spirits Competition eingereicht und hat sofort eine Goldmedaille gewonnen. Die Medaillen der San Francisco World Spirits Competition zählen zu den wichtigsten Auszeichnungen der Branche.
www.eggerssohn.com

5. Villa Massa Limoncello

Dass Villa Massa Limoncello genauso frisch schmeckt wie seit jeher von Familie Massa zubereitet, ist neben dem unveränderten Rezept den unveränderten Zitronen zu verdanken. Sie stammen bis heute ausschließlich aus Sorrento, wo sie auf schattigen Hügelterrassen mit Blick auf Neapel in nährstoffreicher Vulkanerde wachsen. Dadurch reifen sie besonders langsam, haben mehr Saft und Säure und vor allem mehr Limonen, das für die Herstellung des Limoncello wichtigste ätherische Öl aus der duftenden Schale. Der fertige Zitronenlikör enthält nur natürliche Zutaten und verzichtet sowohl auf zusätzliche Aromen als auch auf Farbstoffe. Kaum zu glauben, aber wahr: Das leuchtende Gelb-Grün ist echt. So intensiv wie er aussieht, schmeckt Villa Massa Limoncello auch. In Italien und besonders für die Süditaliener ist der Limoncello nach dem Essen ein unverzichtbares Ritual bei geselligen Anlässen. Traditionell wird er nach dem Essen in einem eiskalten Glas serviert, bei minus 7 Grad.
www.villamassa.com

6. Averna

Averna ist ein klassischer italienischer After-Dinner-Likör und ein traditioneller italienischer Amaro. Unveränderte Rezeptur seit 150 Jahren. Der Tradition entsprechend haben italienische Mönche nach einem geheimen Rezept im Auftrag von Don Salvatore das Kräuterelixir zubereitet. Noch heute wird der Averna nach dieser Rezeptur hergestellt, die 1868 von Salvatore Averna in Caltanissetta populär gemacht wurde. Samtig am Gaumen, ausgewogen im Mund, seine vielen reichhaltigen Zutaten verleihen dem Amaro Averna einen runden Geschmack und einen feinen Zitrusduft. Hergestellt aus in Alkohol eingeweichten mediterranen Kräutern, Wurzeln und Zitrusschalen. Auf der Zunge ein Hauch von Orange, abgerundet durch Lakritz und mediterrane Kräuter, samtige und runde Konsistenz. In der Nase Nuancen von Zitronen und Orangen, gepaart mit dem Duft mediterraner Kräuter wie Myrrhe, Wacholder, Rosmarien und Salbei.
www.campari-deutschland.de

7. Domaine de Charron Armagnac Vintage 89

Die Reben der Domaine de Charron gedeihen auf dem hellbraunen Sand des Bas Armagnac. Die Ursprünge dieses Terroirs reichen zurück bis zum Ende des Tertiärs, als sich das Ur-Meer zurückzog und den sandigen und schlammigen Lehmboden freilegte. Dieser kieselhaltige Lehmboden, der durch Eisenoxide gefärbt ist, ist der Grund für die besondere Persönlichkeit der Weine und der gesamte Stolz der Region Bas Armagnac. Der Destillationsprozess erfolgt in der Regel vor Ende des Jahres. Gebrannt wird im kontinuierlichen Verfahren in einer regional hergestellten Kupferbrennblase aus dem Jahr 1940, der Alambic, die traditionell mit Holz befeuert wird. Sobald das Eau-de-Vie aus der Brennblase kommt, wird es direkt in neue Eichenholzfässer (420 l) gefüllt. Während der Reifung im Holzfass gibt er Jahr für Jahr seinen Teil an die Engel, den „Angel's Share", ab. Hervor treten die eleganten Alterungsnoten, mit subtilen minzigen und pfeffrigen Aromen. Am Gaumen ist er frisch, zeigt harmonisches Tannin mit Noten von Pflaumen. Ein schöner langanhaltender Abgang.
www.bsc-bremen.de

8. Cynar

Cynar ist ein unverwechselbarer Likör aus Artischockenextrakten und erlesenen Kräutern. Cynar wird aus Artischockenblättern hergestellt und hat einen vergleichsweise geringen Alkoholgehalt. Cynar wurde von Angelo Dalle Molle, einem venezianischen Unternehmer und Philanthrop, kreiert und 1952 in Italien auf den Markt gebracht. Das geheime Rezept des Likör-Digestifs basiert auf Artischockenextrakten und 13 Kräutern und Pflanzen. Der Name ist abgeleitet von „cynara", der botanischen Bezeichnung für Artischocke, die eine verdauungsfördernde Wirkung haben soll. Einzigartiger leichter aber doch komplexer Geschmack. Angenehm anhaltende holzige Nuancen und Karamellnote.
www.campari-deutschland.de

9
BRÀULIO
BORMIO
AMARO ALPINO
10
SIERRA
milenario
COFFEE
LIQUEUR
CAFÉ
11
DARON
CALVADOS
APPELLATION
PAYS D'AUGE
CONTRÔLÉE
FINE
12
SCHLOSS BRENNEREI
Nº1
HIMBEERGEIST
13
CŒUR DE LION
Calvados
Pays d'Auge
XO
Christian Drouin
14
MARILLEN
15
Helbings
FEINER
AQUAVIT
LIMITED EDITION
16
CERBOIS
BAS ARMAGNAC
XO

9. Bràulio

1875 von Francesco Peloni, einem Apotheker aus Bormio, kreiert, verkörpert der Bràulio die unverwechselbaren Aromen und Geschmacksnoten Norditaliens. Namensgeber des Bràulio ist ein Berg in der Nähe von Bormio. Es handelt sich um einen Amaro Alpino. Eine herausragende Mischung aus Kräutern, Wurzeln und Beeren, hergestellt aus 100 Prozent natürlichen Zutaten. Durch das Reifen in Eichenholzfässern erhält er seinen einzigartigen Geschmack. Die Rezeptur ist immer noch ein streng gehütetes Geheimnis. Kräftiger und intensiver Geschmack nach Kräutern und ätherischen Ölen, gefolgt von klassischen Holz- und Wurzelnoten, abgerundet durch einen angenehmen bitteren Geschmack.
www.campari-deutschland.de

10. Sierra Milenario Café

Mit Tequila kreierte Drinks werden zunehmend als Aperitif oder als Ergänzung zu einem mehrgängigen Menü geschätzt. Sierra Milenario Tequila nimmt hier als Pionier des 100% de Agave Tequila Trends eine herausragende Stellung ein. In den sechs Qualitäten steckt außerordentliche Expertise, Herzblut und Sorgfalt. Dass man die Leidenschaft, die hinter der Produktion von Sierra Milenario Tequila steht, mit jedem Schluck schmecken kann, versprüht einen ganz eigenen Reiz. Sierra Milenario Café vermählt Handcrafted 100% de Agave Tequila Blanco mit Hochland Kaffee aus Chiapas und Vanille aus Veracruz – ein wahres mexikanisches Original. Frisch geröstete Arabica Kaffeebohnen und kastanienbraune Nüsse mit einem Hauch von sommerlichen Früchten. Frisch gebrühter Kaffee, gereifte Agaven und ein Hauch von Schokolade und Vanille.
www.borco.com

11. Daron Calvados

Daron kommt ausschließlich aus dem "Pays d'Auge" - einer Region, die dafür bekannt ist, den besten Calvados zu produzieren. Die Destillation wird sofort nach Beendigung der Gärung durchgeführt, um so die Aromenvielfalt zu erhalten. Der Calvados Daron reift in mit Sorgfalt ausgesuchten,
kleinen Holzfässern aus Limousin-Eiche. Obwohl diese Methode außerordentlich kostenintensiv ist, werden ausschließlich diese kleinen Fässer benutzt, um den Calvados besser atmen und harmonischer altern zu lassen. Die Fässer werden in alten, feuchten und temperierten Kellern unmittelbar auf dem Erdboden gelagert. Dieses trägt wesentlich dazu bei, dass der Calvados Daron seine von Kennern geschätzte aromatische Lieblichkeit entwickeln kann. Dieser Calvados hat einen angenehmen Apfelgeruch, ist fruchtig und rund - ohne jedoch aggressiv zu sein. Am Gaumen außergewöhnlich langanhaltend im Geschmack mit feinen Apfel- und Birnenaromen.
www.ferrand-spirits.de

12. Himbeergeist

Gold und bronzefarben glänzt die 150 Liter fassende Kupferbrennblase der Schlossbrennerei Tegernsee. Sie erlaubt eine punktgenaue und besonders aromaschonende Destillation, die den Produkten eine außergewöhnliche Milde und feingliedrige Struktur verleiht So entstehen in der Schlossbrennerei Tegernsee aromatische Brände, die durch feinste Qualität und einzigartigen Charakter überzeugen. Für edle Qualität sorgt neben der kleinen Brennblase auch die sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der Früchte aus besten Anbaugebieten. Wilde Himbeeren aus dem Riesengebirge, den Karpaten und der hohen Tatra verkörpern die natürlichen und unverfälschten Aromen. Fruchtiger Geschmack nach frischen Himbeeren, pikantes Spiel von aromatischer Süße und Herbe, enorme Intensität, mittlere bis hohe Komplexität, cremig-füllig mit langem Abgang.
www.lantenhammer.de

13. Calvados Pays d'Auge XO de Christian Drouin

Calvados Christian Drouin ist in erster Linie eine Familiengeschichte und hat seinen Ursprung in den 1960er Jahren. Gegründet von Christian Drouin, verband ihn mit Calvados die Liebe zu gutem Essen und gutem Wein. Das Anwesen Coeur de Lion – Herz des Löwen, so der Name des normannischen Landguts aus dem 17. Jahrhundert, liegt in der Appellation Pays d'Auge, dem ältesten und qualitativ hochwertigsten Gebiet für die Calvados-Produktion. Christian Drouin Senior erwarb früh seltene Calvados-Fässer, darunter einige der ältesten Bestände überhaupt. Die Familie Drouin spezialisierte sich auf die Reifung von Calvados und verwendet dabei in alter Tradition fassgereifte Destillate aus Sherry- oder Portweinfässern und probiert neue Reifemethoden mit Weinfässern aus Banyuls, Sauternes oder Muscats de Rivesaltes für seltene und originelle Aromen aus. Der Calvados XO ist teilweise in ehemaligen Cognac-Fässern gereift. Er ist füllig und reich mit präsenten Noten von Bratapfel und Tarte tatin.
www.bsc-bremen.de

14. Lantenhammer Marillenbrand

An den Berghängen des Vintschgauer Tales wachsen die berühmten Vintschgauer Marillen. Sie werden noch in traditioneller bäuerlicher Struktur angebaut und zu den Sammelstellen gebracht. Ebenfalls verwendet werden Marillen aus der Begeron Höhenregion (Südfrankreich), sowie die intensiven Rosenmarillen aus Ungarn. Betörende Frucht, pure Natur, feine fruchtige Nase und weicher milder Geschmack, bleibt unendlich lange am Gaumen. Zu allem ideal, ein Geheimtipp...
www.lantenhammer.de

15. Helbings Feiner Aquavit

Der Kümmel aus dem Hause Helbing ist ein ständiger Begleiter in norddeutschen Top-Gastronomien. Außerdem begeistern sich in den vergangenen Jahren zunehmend jüngere Erwachsenen in Szene-Gastronomien für die authentische Traditionsspirituose aus Hamburg. Aromatische Noten von Anis, Kümmel, Dill, fein eingebundenem Süßholz mit dezenten frischen Frühlingsblumen, Waldbeeren und einem Hauch Vanille, der aus der Reifung in PX Sherry Fässern resultiert. Der verarbeitete Kümmel kommt durch ein erfrischendes Fenchelaroma bestens eingebunden zur Geltung. Am Gaumen winterliche Gewürzen, insbesondere von Vanille, Nelken, Kardamom und weißem Pfeffer. Vollendet wird der Geschmack durch die elegante Süße erntereifer roter Trauben.
www.helbing-aquavit.com

16. Cerbois Armagnac XO

Für diesen Armagnac werden nur Trauben aus Weinbergen des «Grand Bas Armagnac» verwendet, die bekannt dafür sind, den besten Branntwein zu ergeben. Als eine der ältesten Rebsorten des Südwestens von Frankreich, ist die «Folle Blanche» die ideale und traditionelle Rebe für den Armagnac. Dieser Armagnac reifte nach der zweifachen Destillation 18 - 22 Jahre lang. Feine Aromen von Backpflaumen, Pfirsichen und Nüssen. Am Gaumen sehr angenehm weich mit einer harmonischen Beständigkeit.
www.ferrand-spirits.de

Stefanie Kehn • The Fontenay Hamburg

...Crémant *oder Champagner?*

STEFANIE HEHN HAT IM JAHR 2017 DIE HERAUSFORDERUNG ANGENOMMEN, IM NEU GEBAUTEN HOTEL „FONTENAY“ IN HAMBURG DIE POSITION DER CHEF-SOMMELIÈRE ZU ÜBERNEHMEN. DIE WICHTIGSTEN AUFGABEN WAREN DORT, DAS BEFÜLLEN DES NOCH LEEREN WEINKELLERS UND DIE VINOLOGISCHE ETABLIERUNG DES FÜNF-STERNE-HAUSES IN HAMBURG.

INTERVIEW: STEPHAN RACK

Die Branche ist angetan und das Magazin Gault Millau hat Stefanie Hehn als „Sommeliére des Jahres“ in Deutschland ausgezeichnet. fine tobacco Redakteur Stephan Rack im Gespräch mit der engagierten Weinliebhaberin.

fine tobacco: Wie hat es sich ergeben, dass Sie sich für einen Berufsweg in der gehobenen Hotellerie bzw. in Feinschmecker-Restaurants entschieden haben?

Stefanie Hehn: Ich hatte prägende Erlebnisse in meiner Jugend, wo ich im Ferienjob in einem Café mitarbeiten konnte. Dabei fand ich besonders die großen Events interessant, bei denen ich die abwechslungsreiche und kommunikative Arbeit in der Gastronomie schätzen gelernt habe. Durch meine kaufmännische Schulausbildung hätte ich die Chance gehabt in der Logistikbranche zu arbeiten. Doch dann sah ich auch im Hotel die spannende und abwechslungsreiche Möglichkeit, meine Fähigkeiten einbringen zu können und somit in der für mich bunteren Welt der Hotellerie arbeiten zu können, beispielsweise an der Rezeption. Interessanterweise kam in meiner Ausbildung dann alles ganz anders. Neben dem Empfang durfte ich mich besonders intensiv im „Fine Dining“ ausprobieren und habe letztendlich auch in diesem Bereich meine Bestimmung gefunden.

Vita Stefanie Hehn

Ausbildung

2003 – 2005: Ausbildung zur Hotelfachfrau im Laudensacks Parkhotel in Bad Kissingen

Lebenslauf

2005 – 2007: Speisemeisterei im Schloss Hohenheim
2007 – 2008: Chezann
2008 – 2009 Villa Rothschild
Qualifikation: IHK geprüfte Sommelière
2009 – 2010: Burg Schwarzenstein
2010 – 2012: Hotel Louis C. Jacob
Qualifikation: Certified Sommelière CMS
2012 – 2016: Gourmetrestaurant Überfahrt
seit 2017 Lakeside im Hotel The Fontenay, Hamburg, Chef Sommelière

Auszeichnungen

Auszeichnung 2011 als „Bester jüngster Sommelière“
„Sommelier des Jahres“ 2014 im Feinschmecker
„Sommelière des Jahres“ 2019 im Gault&Millau
Top50 Sommeliers, 2019, Busche-Verlag

ft: Sie haben für Ihre Berufsausbildung und die weiteren Arbeitsstätten Ihre Heimat in Franken verlassen – war das ein schwieriger Schritt für Sie oder war es erfüllend neue Menschen und Städte kennenzulernen?

SH: Natürlich vermisst man Familie, wenn man entfernt voneinander lebt. In manchen Situationen hat es unseren Beziehungen gutgetan, dass man sich seltener sieht.– So vermisst man sich mehr. Aber egal, wo ich bin, meine Eltern und Brüder besuchen mich regelmäßig.

ft: Wie muss ein attraktives Angebot aus dem Ausland für Sie aussehen?

SH: Für mich ist es weniger wichtig in einem anderen Land fest zu arbeiten, als dass ich die Welt bereisen kann und Eindrücke in anderen Kulturen gewinnen darf. Als Chef-Sommelière vom The Fontenay in Hamburg gehört Reisen berufsbedingt zu meinem Job. Ich genieße somit

meine aktuelle Position mit den gegebenen Möglichkeiten sehr und ich hege keine Gedanken mich zu verändern.

ft: Bei Ihrer Auszeichnung als Sommelière 2019 wurde herausgestellt, dass Sie im The Fontenay „einen Keller von Null aufgebaut haben"... also quasi einen leeren Weinkeller für das Hotel füllen durften – wie bewerten Sie diese Herausforderung rückblickend?

SH: Ich habe für das The Fontenay eine internationale Karte mit über 400 Positionen schreiben dürfen – es sind sowohl bekannte als auch unbekannte Winzer, von Boutique Weingütern bis zu den Big Playern mit von der Partie. Bei uns im Restaurant wird übrigens schon mal ein Madeira aus den 1920ern oder ein Château Margaux von 1986 serviert.

Wenn ich heute zurückschaue, dann ist es genau die Weinkarte, die ich wollte. Inzwischen haben wir im höheren Preissegment zusätzliche Angebote aufgenommen und ausverkaufte Bestände wieder aufgefüllt.

Wenn ich mir heute noch etwas wünschen könnte, dann würde ich das Produkt Wein im Gästebereich architektonisch stärker integrieren, zum Beispiel Weinflaschen in die Raumgestaltung aufnehmen.

ft: Wie arbeiten die Chefs der beiden Restaurants, der Atrium-Lounge und der Fontenay-Bar mit der Sommelière Stefanie Hehn zusammen?

SH: Wir sitzen immer gemeinschaftlich zusammen, wenn wir Entscheidungen zum Sortiment treffen, aber jeder Verantwortliche hat und nutzt seine Kompetenz in seinem Bereich. Somit entscheidet beispielsweise der Barmanager, welche Spirituosen zum Mixen der Cocktails eingekauft werden. Tatsächlich kommen dort lediglich die Weine und der Champagner aus meiner Hand.

Darüber hinaus habe ich für das gesamte Hotel ein neues Angebot mit alkoholfreien Getränken für die Terrasse entwickelt. Wir bieten abgestimmte Tees zu den Speisen und es ist uns grundsätzlich wichtig stets ein passendes Getränk zu jedem Gericht.

ft: Sie waren im Team, als das Louis C. Jacob sich von Ein-Michelin-Stern auf zwei Sterne hochkochen konnte und Sie waren ebenfalls im Team, als das Gourmetrestaurant „Überfahrt" sich von zwei auf drei Michelin Sterne verbessert hat ... was ist das Ziel für das Gourmetrestaurant Lakeside?

SH: ... Ja und hier im Lakeside-Restaurant sind wir bereits auf Einen-Michelin-Stern aufgestiegen – da kann ich also in Rente gehen (lacht) Tatsächlich haben wir uns für das Lakeside keine Limits gesetzt. Die Auszeichnung mit dem Stern war ein ganz toller Beginn. Für mich ist es ganz wichtig, dass wir uns weiterentwickeln, dass wir Neues probieren können. Ich mag die Herausforderung, Dinge mit gestalten zu können.

ft: Wie wichtig ist für Sie eine ventilierte Smoking Lounge für das Hotel?

SH: Das ist sehr wichtig! Wir möchten unseren Rauchern bei Ihrem Genuss eine Räumlichkeit zum Wohlfühlen bieten. Dies ist natürlich bei einer Zigarre oder beim Rauchen einer Pfeife besonders wichtig, da die Genuss-Situation länger als bei einer Zigarette ist. Eine Ventilation reduziert die Rauchbelastung deutlich und sorgt somit auch für ein besseres Miteinander von Rauchern und Nichtrauchern – gerade hier im Hotelbetrieb mit Gästen aus der ganzen Welt.

ft: Der Investor des Hauses – Herr Kühne – ist unseren Lesern als Sponsor im Fußball bekannt. Haben Sie ihn als Gast im Haus kennenlernen dürfen?
SH: Ja, die Familie Kühne ist von Zeit zu Zeit auch Gast im The Fontenay.

ft: Ist es eine Herausforderung oder eine Freude den Chef direkt zu bedienen?
SH: Es ist eine Ehre! Es ist für uns alle hier im Hotel eine Freude, dass Herr Kühne dieses besondere Haus gebaut und als Hotel The Fontenay eröffnet hat und wir täglich viele Gäste begrüßen dürfen.

ft: Was empfehlen Sie als Aperitif?
SH: Ganz aktuell haben wir einen tollen neuen Rose-Champagner von einem kleinen Familienbetrieb aufgenommen, den wir sehr gerne als Aperitif anbieten. Wir bieten gerne einmal Neues von kleineren Häusern an, denn die Kunden möchten auch überrascht werden und nicht allein nur altbewährte Marken trinken.

ft: Was empfehlen Sie als Digestif?
SH: Wir bieten im Lakeside-Restaurant auch gern einmal einen Digestif bereits vor dem Dessert an – aktuell ist es ein Ingwer-Brand, den wir zu einem Gericht mit Dill, Walnüssen und Jasmin passend servieren.

ft: Wie bewerten Sie die Spirituose „Gin"? Ist es weiterhin ein Modegetränk?
SH: Unser Haus-Cocktail heißt Gin & Gently. Es gibt einen festen Kreis von Gin-Anhängern. Auch Gin and Tonic ist bei uns im Haus ein gut nachgefragter und erfrischender Aperitif. Gin ist aus meiner Sicht für viele Menschen leicht zugänglich, die Aromen sind gut zu verstehen und für mich eine unkomplizierte Spirituose.

ft: Ist Cognac ein „Altherrengetränk" oder bietet der Brandy aus der berühmten französischen Kleinstadt mehr?
SH: Cognac ist ein tolles und komplexes Getränk. Ich durfte zum Beginn meiner Karriere als Sommelière einige Seminare über Cognac besuchen und habe dort die besondere Welt des Getränkes entdecken dürfen. Wir erklären unseren Gästen am Tisch gerne die Schritte der Reifung von Cognacs, um gerade Neueinsteigern diese Spirituose näherzubringen.

ft: Wie schätzen Sie Whiskys ein?
SH: Verkaufen wir auch sehr gut – wir haben Whiskys aus allen wichtigen Herkunftsländern im Sortiment. Der Fokus liegt hier im Haus auf Scotch, wobei ich den Bourbon auch interessant finde. Ich bin eher ein Mensch, der Spirituosen verkauft und natürlich verkostet, um die Eignung zu Gerichten beurteilen zu können. Mein privateses Geld investiere ich aber in Weine.

ft: Crémant oder Champagner?
SH: Das kommt auf den Anlass an. Champagner hat noch einmal eine höhere emotionale Bedeutung – gerade an hohen Feiertagen. Ich persönlich mag aber auch sehr gerne Crémant.

ft: Vielen Dank, Frau Hehn, für das interessante und genussvolle Gespräch.

Robert Mc Connell *Heritage*

In der doch behutsam anmutenden Welt der Pfeifenraucher hat der Produktionsstopp der Dunhill Pfeifentabaklinie für viel Wirbel gesorgt. Nach über 100 Jahren Marktpräsenz verschwindet ein Schwergewicht von der Bildfläche. Zugegeben, das Geschmacksverhalten der Pfeifenraucher hat sich in den vergangenen 100 Jahren nahezu grundlegend verändert.

Dunhill hat den Geschmack einer wertkonservativen Klientel mit dem Hang zu naturbelassenen und kräftig würzigen Mischungen bedient. Der allgemeine Trend folgt heute mild süßen Mischungen: Schokolade, Vanille, Frucht. Doch der Anteil der Pfeifenraucher, die einen ursprünglichen Geschmack lieben und sich gegen den Zeitgeist stemmen, besteht nach wie vor. Vielleicht erleben wir eine Renaissance klassischer Mischungen in unserer übervoll bepackten Welt der Genuss Aromen.

Und hier beginnt die Geschichte von Robert Mc Connell Heritage. Mit nicht zufälligerweise der gleichen Anzahl von Tabaken, die bei Dunhill vom Markt genommen wurden, starten die Mc Connells´. Die Marke ist Pfeifenrauchern nicht neu, sie ist über Jahre behutsam erweitert worden. Doch die Heritage Linie mutet wie ein Befreiungsschlag an.

Ganze 18 unterschiedliche Blends stehen in den Startlöchern. Die Anlehnung an den vom Markt genommenen Vorgänger ist nicht von der Hand zu weisen. Zehn davon werden hier genau unter die Lupe genommen. Für eine bessere Übersichtlichkeit wird zwischen Mischungen mit und ohne Latakia unterschieden.

Kaum ein anderer Tabak ist so prägend und geschmacksbeeinflussend wie dieses kleine, über Zedernholz Zweigen geräucherte Blattgut. Latakia. Nicht jedermanns Geschmack, doch für einige der Himmel des Genusses.

Bewusst wird in diesem Test bis auf wenige Ausnahmen nicht auf den Vergleich mit dem angelehnten Vorgänger eingegangen. Dieser rückwärtsgewandte Blick hält nichts für uns bereit. Wir justieren unseren Geschmackskompass neu:

Unser Autor Jens Meyer leitet seit 2007 das Haus Pfeifen Huber in München. Gegründet wurde das Unternehmen 1863 und wird heute in vierter Generation von Georg Huber geführt. Jens Meyer bietet dort auch Einsteigerseminare. Weitere Informationen: www.pfeifen-huber.de

BEWERTUNGSSYSTEM

80-85 *Punkte nicht empfehlenswert* | **86-90** *empfehlenswert* | **91- 95** *große Klasse* | **96-100** *Hochgenuss*

Virginia geprägte Mischungen

Regent Street

93 *Punkte*

Dunkle, lang geschnittene Virginia- Tabake und eine Prise Louisiana- Perique verleihen ein volles Aroma, verbunden mit einem weichen Geschmack und viel Tiefe. Nur zwei Grundtabake verleihen dieser Mischung eine große Spannbreite. Virginia und Perique zeigen einmal mehr, wie harmonisch sie zusammenfinden. Doch Vorsicht, so leicht der Tabak auch beginnt sich zu entfalten, dieser Blend hat es in sich. Charmant gesagt würde man ihm einen gehaltvollen Körper attestieren. Ein Tabak für den ausklingenden Tag.

50 Gramm Dose: 13,60 €. Stärke: Medium bis voll.•

Highgate

93 *Punkte*

Wer hier sehnsuchtsvoll auf die gleiche Mischung des Dunhill Deluxe Navy Rolls gewartet hat wird enttäuscht. Es handelt sich zwar auch um einen Curly Cut, doch die Scheiben fallen nicht nur größer aus.

Die Mischung steht für ein medium- kräftiges, vollmundiges Rauchvergnügen mit einer dezenten Süße und subtilen Noten von Trockenfrüchten. Der Kern besteht aus Black Cavendish (was in der Herstellerbeschreibung nicht angegeben ist), umgeben von duftenden Virginia und Louisiana Perique. Von der Mixtur also ähnlich dem Regent Street, nur finden wir hier einen Anteil Black Cavendish. Der sollte dem Tabak die Fülle nehmen, doch gefehlt. Dieser wunderbar duftende und visuell als Schönheit aufgemachte Curly Flake ist auf der kräftigen Seite, entwickelt im Verlauf sogar eine leichte Pfeffrigkeit, verwobenen mit gut akzentuierter Länge.

50 Gramm Dose: 14,80 €. Stärke: Medium bis voll.

Barking Road

96 *Punkte*

Der Tabak verströmt Aromen von Virginia Süße und einer ganz eigenen Wärme. Nüsse finden sich im Hintergrund mit einem zarten Rauch. Dark Fired Kentucky verströmt diesen Duft, welcher jedoch alles lediglich abrundet. Nicht zu vergleichen mit der spitzen Rauchigkeit des Latakia. Wenn wir das mit einem Single Malt vergleichen, steht Latakia für Laphroaig, der Dark Fired Kentucky für den zarten Rauch eines Ardmore Highland Whiskies.

Spannend.

Die Mischung ist langfaserig geschnitten, typisch für englische Premium Mischungen. Im Geschmack rund, sanft, einladend mit angenehmer Länge. Nuancenreich bis zum letzten Krümel. „Easy Smoking". Ein großer Wurf!

50 Gramm Dose: 13,60 €. Stärke: Leicht.

Flake

94 *Punkte*

Kein anderer Tabak wird so gern gepresst, gereift und dann in Scheiben geschnitten wie der Virginia. Nicht ohne Grund: Virginia wird durch die Pressung gezwungen, langsamer zu glimmen als ein Loose Cut. Und genau das sorgt neben der verdichteten Aromenfülle für den so geschätzten Genuss. Die Scheiben liegen etwas verloren in der runden Dose, sind jedoch sauber geschichtet und geschnitten. Es entströmt der typisch würzig, heuige, sanft süße Duft des reinen Virginia, unterstrichen von gemahlenen Gewürzen und Waldhonig.

So wollen wir es haben. Das alles spiegelt sich wieder im Geschmack, wir sind glücklich und zufrieden!

50 Gramm Dose: 14,30 €. Stärke: Leicht bis medium.

Latakia geprägte Mischungen

Picadilly Circus

87 *Punkte*

Latakia, Virginia und Orienttabake bilden die Zutaten. Die Mischung ist fein und langfaserig geschnitten. So wollen wir die Vorstellung eines Klassikers umgesetzt sehen. In der Nase deutlicher Rauch, erdig würzig kommt uns Latakia entgegen. Schnell und widerstandslos gelangt der Tabak in die Pfeife und lässt sich bereitwillig entzünden. Doch der große Genuss kommt nicht auf. Bei mittlerer Stärke bleibt der Picadilly flach im Geschmack, die runde Tiefe fehlt. Wie ein Fahrrad mit zu wenig Luft auf den Reifen. Oder eine vegane Schokolade. Das Glücksgefühl stellt sich nicht ein. Keine Frage, man kann diesen Engländer schon rauchen. Doch das reicht nicht.

50 Gramm Dose: 12,00 €. Stärke: Medium.

Boutique Blend

94 *Punkte*

Für Robert Mc Connell ist der Boutique Blend das, was für den VW Konzern der Golf bedeutet. Kein Modell steht mehr im Focus, handelt es sich hier doch um den adäquaten Nachfolger des mit Abstand meist verkauften Dunhill Tabaks: Early Morning. Mit anderen Worten: Dier Tabak muss ein Erfolg werden und seine Kunden nicht nur zufriedenstellen, sondern anhaltend begeistern.

Orient- Tabake, helle und rote Virginias bilden die Basis. Abgemischt mit einer guten Portion Latakia, medium geschnitten, so sieht das Erfolgsrezept aus. Dicht am Original. Im Geschmack der typische Latakia Ton, umgeben von einer runden Fülle und einem Hauch ätherischer Noten. Eine zarte Herbheit trägt uns ins lange Finale. Diese Besonderheit teilt der Blend mit vielen anderen Engländern. Bis zum letzten Zug bleibt der Geschmack auf seinem hohen Niveau. Viele aromatisierte Mischungen kommen da nicht mit. Dieser Engländer gefällt mit Harmonie und der wohl dosierten Portion Rauch und Würze. Early Morning Liebhaber können wieder beruhigt früh schlafen gehen.

50 Gramm Dose: 13,60 €. Stärke: Leicht bis Medium.

Latakia Mixture 1848

96 *Punkte*

Eine der wichtigsten Kriterien bei der Bewertung von Zigarren ist die Balance. Beim Pfeifentabak ist es nicht anders. Wenn alle Komponenten (in diesem Fall Golden- , Red- und Brown Virginia) abgemischt werden mit mehr als einer Prise Premium Latakia, ergibt sich eine gelungene Mischung. Visuell vom schwarzen Latakia geprägt, entströmt aus der geöffneten Dose dieser ganz eigene, würzig ätherische Duft des geräucherten Tabaks. Im Geschmack sanft mit dichtem Aroma, anschmiegsam, süffig, opulent und gelassen zugleich. Perfekte Balance eben. Wir verbeugen uns still vor dieser köstlichen Mixture.

50 Gramm Dose: 13,60 €. Stärke: Leicht.

Covent Garden

96 *Punkte*

Vorurteilsfrei an einen neuen Tabak heranzugehen birgt Überraschungen in sich. So auch hier. In der Geschmacksbeschreibung angegeben als würziger Latakia und kleinblättriger Orient mit ausgeprägter Duftnote, kostbarer Perique soll für ein ausgeprägtes Bouquet sorgen. Im Duft ist mehr Latakia als Perique zu spüren, was durchaus natürlich erscheint. Latakia ist, sobald er auch nur in geringen Dosen beigefügt wird, immer wahrnehmbar. Da kommt kein Perique gegen an. So schön engmaschig, dominierend in rauchiger Würze, dabei dicht und muskulös. Dieses Schwergewicht ist ein Gentleman im Ring, bei dem man auch in der 9. Runde noch nicht mit dem Boden in Kontakt kommt. Der Geschmack ist ausbalanciert und- natürlich- für Latakia Liebhaber geschaffen. Der Rauch tritt nicht in den Vordergrund, sondern reiht sich ein in das Orchester der Aromen. Erst nach dem Rauchen, bei näherer Recherche, wird klar, dass es sich hier um den Nachfolger des legendären Nightcap handeln soll. Dieser Latakia Bombe entspricht der hier verrauchte Covent Garden nicht. Die neue Version zeigt sich feingliedriger und deutlich charmanter! Der Vorgänger hat, meines Erachtens, mehr vom Ruf als der Realität gelebt.
Diese Historie eilt dem Covent Garden nicht voraus. Das ist auch gut so, denn hier zählt der Geschmack.

50 Gramm Dose: 13,60 €. Stärke: Medium.

Oxford Street

93 *Punkte*

Latakia- und Orient- Tabak werden leicht getoastet . Angegeben wird der Engländer als traditionelle Mischung mit weichem Aroma. Das kann man so stehen lassen. Der Latakia- Anteil ist gering, helle Virginia- und Orient Tabake überwiegen. In der Nase leicht erdige Nuancen, der Latakia drängelt sich wieder vor. Doch nicht im Geschmack. Hier hat er das Nachsehen, spielt nur mit im Hintergrund. Oxford überrascht mit einer Süße, die aus der Natürlichkeit des Virginias stammt und nicht als Aroma zugefügt werden muss. Latakia lässt den hellen Tabaken genügend Raum zur Entfaltung. Das ist gut so und sorgt für eine Bereicherung der Serie.

50 Gramm Dose: 11,80 €. Stärke: Leicht.

Marleybone

90 *Punkte*

Brauner Cavendish, heller Orient und kleine Latakia- Blätter sollen für einen nussähnlichen Geschmack sorgen und dabei kräftig englisch und traditionell ihre Zunft vertreten.

Bis auf die Nussigkeit ist dem beizupflichten, denn sie ist nur mit Phantasie zu erkennen. Die Mischung gestaltet sich kräftiger als viele hier getestete Kontrahenten. Bewusst. Der Vorgänger (Mixture965) war ähnlich angelegt. Geeignet für alteingesessene Raucher, die es kräftiger bevorzugen. Meiner Meinung nach bieten andere mehr „Rauchfluss". Doch hier scheiden sich die Geister.

95 % aller Raucher antworten auf die Frage, welche Geschmacksrichtung sie bevorzugen, folgendes: Nicht zu stark. Damit möchten sie zum Ausdruck bringen: Leicht...

Ich bin auf ihrer Seite.

50 Gramm Dose: 13,20 €. Stärke: Medium bis voll.

Fazit

Der Auftritt der Heritage Serie ist gelungen. Mc Connell hat es geschafft, sich vom altehrwürdigen Vorgänger zu lösen und eigene Bahnen zu ziehen. Die aktuellen Verkaufszahlen unterstreichen das schon jetzt. Für Genießer traditionell englischer Mischungen ist ein neues Erholungsgebiet geschaffen worden.

Zum Ende hin darf ein wenig Kritik nicht fehlen: Der Duft der alten Dunhill Mischungen wird hier nicht erreicht. Bei den Mc Connell´s fehlt vielen diese eigene Nase aus Ketchup, Pflaume und Essig. Schwer zu beschreiben und doch leicht zu erkennen. Auf den Geschmack hat es erstaunlicherweise keinen weiteren Einfluss.

Der Auflieger innen ist lediglich aus dünnen, plastikähnlichen Papier gefertigt. Hier fehlt der Schriftzug und die Wertigkeit. Das können andere besser. Und, ach ja: Ein Flake gehört in die eckige Dose. In der Rund-Dose fehlt dem Tabak der Halt.

Wir sind am Ende angelangt. Falls sie es bis jetzt noch nicht getan haben: Sie dürfen sich jetzt Ihre Pfeife anzünden.

Ovationen an den Genuss und die Freundschaft

COOKING FOR FRIENDS mit prominenten Genießern und der neuen Carlos André Airborne Toro zu Besuch bei BARONS DE ROTHSCHILD. Und ein Besuch beim bayerischen Highland-Whisky auf dem Stümpfling.

Champagne

Liebe, Leidenschaft und viel Zeit

Carlos André Cooking for Friends ist auch 2019 wieder auf Reisen, um zu entdecken und zu genießen. Der Frühling führte Michaela May und Bernd Schadewald, Thomas Heinze und Jackie Brown, Claudia Wenzel und Rüdiger Joswig, Roman Kniăka und Julian Schneider in die Welt des Champagnerhauses Barons de Rothschild nach Reims und Vertus. 250 Jahre Geschichte, davon mehr als 160 Jahre Leidenschaft für Weine auf höchstem Qualitätsniveau.

Die illustren Gäste waren in Reims und besuchten auch die berühmte Kathedrale Notre Dame, in der die meisten französischen Könige gekrönt wurden, die Oper, das stylische Hôtel Continental in der Fußgängerzone und das Château Rilly, einer der ältesten Herrensitze der Champagne. Und natürlich durfte als Höhepunkt der Ausflug auf das Familienweingut in Vertus nicht fehlen.

Tradition und Würdigung vorhergegangener Generationen wie bei den Rothschilds spielen auch bei der Premium-Marke Carlos André eine große Rolle. Über 200 Jahre Leidenschaft und Erfahrung in der Welt des Tabaks treffen hier auf erstklassiges Handwerk, auf ein raffiniertes Zusammenspiel exzellenter Tabake und auf zeitgenössischen Esprit. In der 7. Generation realisiert Firmeninhaber Axel-Georg André seine eigene Vision von einer exklusiven, handgefertigten Premium-Zigarre als „Hommage für die Freunde des Hauses". Das war die Geburtsstunde der Carlos André - eine elegante Zigarre, die Tradition und Moderne aromatisch verbindet.

„Es gibt noch mehr Parallelen, nämlich bei Premium Longfiller-Zigarren und Premium-Champagner im Allgemeinen", erklärt Petra Lindenschmidt, Vice President Arnold André Dominicana. „Die Saat, die Bodenbeschaffenheit (z.B. der Mineralgehalt) und das Klima (wie viele Sonnentage, wie viele Regentage, generelle Luftfeuchtigkeit, etc.) haben bei

beiden eine große Auswirkung auf die Qualität der Basisprodukte, sprich Trauben bzw. Tabakblatt. Dann natürlich die Behandlung dieser Basisprodukte (z. B. bei der Ernte, der Fermentation, während des Agings bzw. der Reifung) und schließlich die weitere Verarbeitung, hier insbesondere das Blending bzw. die Cuvée. Auf beiden Gebieten muss mit viel Wissen, Erfahrung und Verstand aber auch mit viel Liebe, Leidenschaft und vor allem mit Zeit gearbeitet werden, um ein Premiumprodukt zu schaffen. Insofern ist diese Kombination und das Reiseziel Champagne äußerst passend - perfekt wird es durch eine weitere Gemeinsamkeit: durch den Genuss."

Reims = Kultur, Partyleben und Champagnerfelder

„Sturm der Liebe"-Star Julian Schneider ist der jüngste Prominente in der Truppe, und ist ganz begeistert von Reims: „Kultur, Partyleben und Champagnerfelder geben sich hier die Hand." Begeistert ist er auch von der Kulinarik, dem Champagner und der Zigarre, denn: „bei Zigarren kann ich nicht nein sagen. Sie darf nicht zu stark sein, nicht zu sehr kratzen, aber vollmundig sollte sie sein." Da traf es sich wirklich gut, dass die prominente Runde noch vor der offiziellen Markteinführung im Mai die neue Carlos André Airborne Toro verkosten konnte. In einem erhabenen Umfeld, nämlich im Stadtpalais, im Hôtel Particulier Champagne Barons de Rothschild überzeugte das neue Format der Airborne-Serie die Genießer-Runde durch elegante Komplexität und bot ein charakterstarkes Genusserlebnis. „Ich finde Zigarren eine fantastische Erfindung Umso mehr man davon versteht, umso mehr man sich damit beschäftigt, umso mehr kann man´s auch genießen – das ist meine Erfahrung", sprach Kollege Roman Kniăka und zog genussvoll an seiner Zigarre.

Zigarre ist ein Lebensgefühl≠

An Carlos André Cooking for Friends mag Thomas Heinze ganz andere Aspekte. Zum einen die Carlos André Zigarren: „Ich glaube, es ist die gesamte Inszenierung, die ich daran mag. Ich mag die Umgebung, ich mag es, in so einer Zigarrenlounge zu sitzen. Ich mag das ganze Prozedere, wie

sie angezündet wird, wie man sie am Glühen hält. Ich mag natürlich den Geschmack, sonst würde ich's nicht machen und ich mag die Gespräche dabei. Weil Zigarre raucht man meistens mit Menschen, mit denen man sich auch gerne unterhält." Und zum anderen den wunderbaren Champagner Barons de Rothschild: „Ich finde den Champagner toll, er könnte von mir aus aus dem Wasserhahn kommen, aber dann würde man es wahrscheinlich nicht so wertschätzen können." Und für seine Lebensgefährtin Jackie Brown ist „Zigarre tatsächlich ein Lebensgefühl. Sofort habe ich ganz viele Bilder im Kopf, du denkst eben sofort an die Karibik, wo sie gerollt werden. Es ist so etwas haptisches, so ein Erlebnis für alle Sinne. Dafür musst du dir Zeit nehmen in unserer hektischen Welt…Zigarre heißt sich sammeln, entspannt sein.

Die französische Sterneküche ist „petit, petit"

Schauspielerin Michaela May liebt es, in der Küche zu improvisieren und neue Ideen umzusetzen: „Aus diesem Kochkurs habe ich den Koch mitgenommen: Dominique Giraudeau. Ein Grand Père de Cuisine, also ein Vater der Küche. Er strahlt eine solche Ruhe aus. Er hat alles so vorbereitet, man konnte gar nichts falsch machen, ehrlich gesagt. Er hat die Mengen von dem wunderbaren Cidre-Essig, dem Honig aus der Champagne, das Salz, das alles genau abgefüllt für jeden und man hat das dann so zusammengemischt und gerührt.

Es kommt in der französischen Küche drauf an, wie es präsentiert wird und welche Saucen man verwendet. Wir haben eine wahnsinnig gute Vinaigrette gemacht zum Hummer in einem Melonenbettchen und eine wunderbare Champagner-Buttersauce. Das macht dann letztendlich das Gericht zu einem besonderen Gericht: das „Sößchen" und wie er es präsentiert. Er hat uns auch ganz genau gelehrt, wo wir unsere Pünktchen setzen müssen und wo wir unsere Pfefferkörner noch draufsetzen. Und nicht zu viel: immer „petit, petit". Das regt den Appetit an, sieht gut aus und das macht es letztendlich zu einem 1-Sterne-Koch-Menue."

Auf der Route National von Reims nach Épernay liegt eines der besten Restaurants der Champagne: das „Le Grand Cerf“ in Montchenot von Dominique Giraudeau. Mit nur einem Stern versehen - laut Insidern verdiente es längst einen zweiten - überragt es allerdings höher dekorierte Häuser, mitunter mit glanzvoller Vergangenheit. Abstammend aus einer Familie aus La Rochelle, aufgewachsen in Yonne, absolvierte Giraudeau einen beachtenswerten Restaurant-Parcours (Oasis in La Napoule, Chiberta, Gérard Boyer), um sich dann 1992 im Le Grand Cerf selbstständig zu machen. Die Champagner-Karte (mehr als 400 im Sortiment) gibt den Flaschen der angrenzenden Weinberge eine würdige Plattform.

Das Fazit der Gäste von Carlos André Cooking for Friends an diesem wunderbare Genusswochenende: „Man sollte viel mehr Champagner trinken, egal zu welchem Anlass und es gibt viel zu entdecken in Reims und der Champagne. Wir kommen wieder!“

Fotos: Schneider-Press/Erwin Schneider/Carlos André und Carlos André Cooking for Friends bei Barons de Rothschild

Rauchen ist tödlich

Stümpfling / Schliersee

Der bayerische Highlander – die SLYRS Mountain Edition

Der bayrische Highland Whisky durfte bei der Lagerung auf dem Gipfel des Bergs Stümpfling in 1501 m Höhenluft atmen.

Beste Stimmung am Stümpfling zur ersten Kostprobe der Mountain Edition

Platznehmen zur Liftfahrt

„Highland Whisky? Das können wir auch!", dachten sich SLYRS Gründungsgesellschafter Anton Stetter und Geschäftsführer Hans Kemenater. Im Jahr 2014 setzten sie dieses Vorhaben in die Tat um. Mithilfe der Alpenbahnen Spitzingsee und einem Skilift transportierten sie ca. 50 eigens dafür ausgewählte Whiskyfässer auf 1501 Meter Höhe, auf den Gipfel des Bergs Stümpfling. Dort befindet sich das einmalige SLYRS Höhenlager. Die SLYRS Mountain Edition reifte darin 5 Jahre bis zu ihrer Vollendung.

Hauptsache es fällt keins raus!

„Das SLYRS Höhenlager ist ein absolut außergewöhnlicher Lagerort. Umgeben von reinster Bergluft und mit ganz eigenem Mikroklima", so Geschäftsführer Hans Kemenater. Dort herrschen extreme Temperaturschwankungen zwischen Sommer und Winter, teilweise bis zu 60 Grad. Sie beeinflussen den Reifeprozess und damit auch den Geschmack der neuen Mountain Edition. So entsteht „ein sehr kraftvoller Single Malt Whisky. Er fängt das raue Bergklima ein und spiegelt es in einem klaren, intensiven Geschmacksbild und besonderer Würze wider – ein echt bayrischer Highlander eben."

Transport zum Höhenlager, Hauptsache fest vertäut

In zwei unterschiedlichen Varianten erscheint die neue Mountain Edition: Einmal mit 45 % Vol. in einer edlen Panorama-Kartonage. Und als Sonderabfüllung „Stümpfling", 50,1 % Vol. stark, für das authentische Alpenfeeling mit aufwendig verarbeiteten Echtstein-Applikationen und limitiert auf 1501 Flaschen – 1 Flasche pro Höhenmeter.

Schade, dass der Stümpfling nicht höher ist!

finetobacco Das Abonnement für Geniesser!

Abonnieren Sie FINE TOBACCO für nur € 20,- inkl. MwSt., Versand und Porto (4 Ausgaben). Bleiben Sie mit diesem Magazin regelmäßig auf dem neuesten Stand. Und genießen Sie auch weiterhin bewußt mit Lust. Das kann und wird Ihnen niemand verbieten!

Abonnement-Hotline: Per Fax 089 - 90529073
oder per E-Mail: info@genussverlag.com
oder auch per Post: Medien Marketing Meinsen,
Chiemseering 11, 85551 Kirchheim

CARLOS ANDRÉ

EXPRESSION FOR PASSION

ABHEBEN AUF DAS NÄCHSTE GENUSS-NIVEAU MIT DER NEUEN CARLOS ANDRÉ AIRBORNE TORO

Carlos André Airborne – inspiriert vom unvergleichlichen Gefühl zu fliegen, gewidmet dem faszinierenden Moment des Abhebens und dem Beginn einer genussvollen Reise zu den eigenen Träumen und Visionen.

Anregend und belebend eröffnet das neue Toro-Format eine weitere Dimension. Exzellente Tabake in raffiniertem Zusammenspiel mit zeitgenössischem Esprit zeugen von höchster Kompetenz und glühender Leidenschaft für Zigarren. Elegante Komplexität für ein charakterstarkes Genusserlebnis.
Carlos André Airborne – Anregend. Einladend. Leidenschaftlich.

www.carlos-andre.de